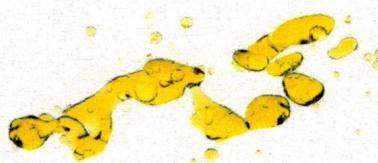


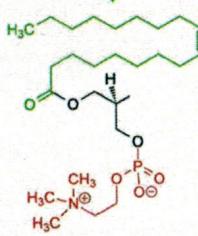


L. P. L.[®]

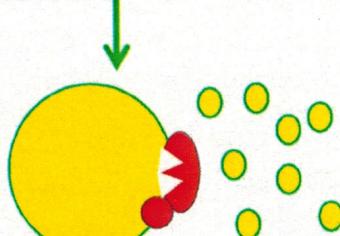




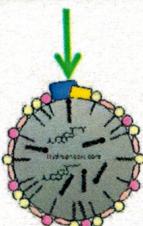
روغن های افزوده شده به خوراک و موجود در ساختمان ذرت و سویا و



حل شدن (امولسیون شدن) توسط صفرا و ال. پی. ال.



هضم شدن توسط آنزیم لیپاز



تشکیل میسل و جذب چربی ها و ویتامین های محلول در چربی خوراک

ال. پی. ال. افزایش دهنده قابلیت هضم و جذب لیپیدهای خوراک

لیپیدهای خوراک منع انرژی در جیره و عموماً دارای ساختار تری‌گلیسریدی هستند.

مشکل اساسی در هضم روغن‌ها، نامحلول بودن آنها در محیط آبی است.

صفرا موجب افزایش حلایت روغن‌های خوراک و شروع اثر آنزیم لیپاز می‌شود.

صفرا ترکیبی از انواع امولسیفایرها است.

ال. پی. ال. یک نوع مولتی امولسیفایر است.

ال. پی. ال. حاوی لیزوفسفولیپید، انواع مونو و دی‌گلیسریدها، چند نوع بیوسورفتانات و آنتی اکسیدان‌های طبیعی و صنعتی است.

ال. پی. ال. یک حلال بسیار قدرتمند برای محلول ساختن کلیه لیپیدهای خوراک است.

با افزایش حلایت روغن‌های خوراک توسط ال. پی. ال.، کمک به عمل آنزیم لیپاز دستگاه گوارش شده و هضم آنها بهبود می‌یابد.

ترکیبات موجود در ال. پی. ال. همچنین در ساختمان میسل‌ها شرکت می‌کنند.

ال. پی. ال. موجب تشکیل میسل‌های ریزتر و محلول‌تر شده و جذب روغنها و چربی‌های هضم شده خوراک را نیز افزایش می‌دهد.

با بهبود هضم و جذب چربی‌های خوراک، جذب ویتامین‌های محلول در چربی خوراک مانند **ویتامین‌های A, E, D₃, K₃** نیز افزایش می‌یابد.

ال. پی. ال. کارآبی اقتصادی استفاده از منابع روغن و مکمل‌های ویتامینه را در خوراک افزایش می‌دهد.

ال. پی. ال. با فزايش دادن سرعت و کارآبی هضم و جذب روغن‌های خوراک، تداخل اثر آنها با منابع کلسیم جیره را کاهش می‌دهد.

ال. پی. ال. باعث ۱) افزایش انرژی زایی جیره و ۲) بهبود جذب ویتامین‌های محلول در چربی و ۳) افزایش کیفیت پوسته تخمر مرغ می‌شود.



مزایای منحصر به فرد ال. پی. ال. (L. P. L.)

ال. پی. ال. به شکل مایع ساخته شده است.

به سبب مایع بودن، به راحتی با منبع روغن جیره مخلوط می‌شود.

مخلوط شدن بهتر ال. پی. ال. در جیره، موجب افزایش کارایی مواد موثر آن می‌شود.

امکان مخلوط سازی ال. پی. ال. با فرم مایع با منبع روغن در جیره در زمان ساخت دان، موجب شروع عمل امولسیفایری ال. پی. ال. حتی قبل از خورده شدن دان توسط پرنده می‌شود.

ال. پی. ال. حاوی حداقل ۱۲ درصد لیزوفسفولیپید می‌باشد، که این بیشتر از حداقل ۲ برابر مواد موثره محصولات مشابه است.

ال. پی. ال. به غیر از لیزوفسفولیپید حاوی چند نوع مختلف امولسیفایر نیز می‌باشد.

برخلاف محصولات مشابه که فقط برپایه لیزوفسفولیپیدها هستند، ال. پی. ال. محصولی مولتی امولسیفایر است.

به سبب اثر همکوشی امولسیفایرها با یکدیگر، با طراحی چندین نوع مختلف امولسیفایر در کنار لیزوفسفولیپید، اثر بخشی ال. پی. ال. چندین برابر افزایش یافته است.

اکثر منابع روغنی مورد استفاده دام، طیور و آبزیان قادر آتنی اکسیدان هستند و یا مقدار ناچیزی آتنی اکسیدان دارند.

ال. پی. ال. حاوی مقدار بسیار زیادی آتنی اکسیدان‌های طبیعی و صنعتی است.

با مخلوط سازی ال. پی. ال. با منبع روغن جیره، از فساد روغن جیره و دان جلوگیری می‌شود.

ال. پی. ال. حاوی اسانس‌های گیاهی خوشبو کننده دان جهت افزایش خوش خوراکی جیره می‌باشد.

با مصرف ال. پی. ال. می‌توانید در مصرف منبع روغن در جیره صرفه جویی نمایید و جیروهای ارزان تری بنویسید.

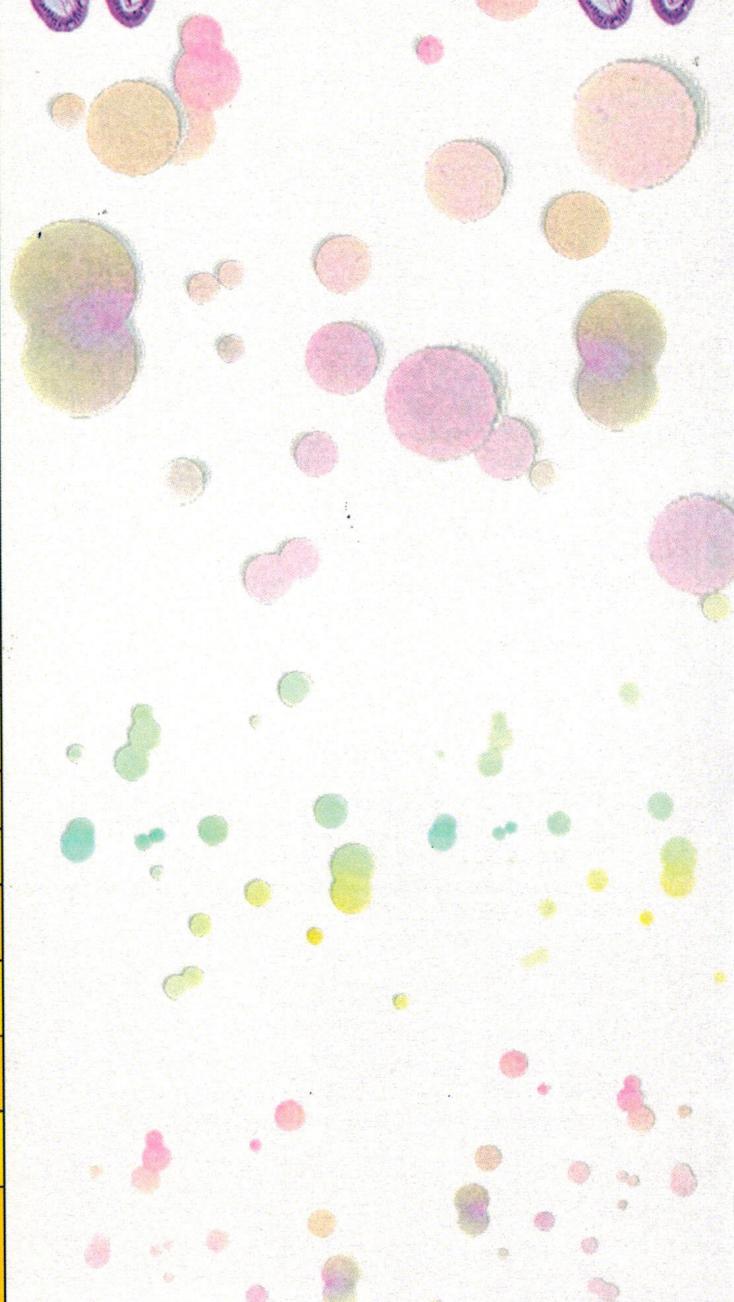
میزان بهبود در انرژی زایی جیره و صرفه جویی در مصرف منبع روغن، با مصرف ال. پی. ال. متناسب با مقدار روغن جیره است.

ال. پی. ال. را به میزان یک لیتر در یک تن خوراک استفاده بفرمایید.

صرف ال. پی. ال. به ویژه در خوراک استارترا جوچه‌های گوشتی

(به سبب ضعف در تولید صفترا و هضم و جذب روغن) و خروس‌های گله‌های مرغ مادر

(برای افزایش دادن جذب ویتامین‌های محلول در چربی) توصیه می‌گردد.





بهین دارو

ثبت: ۱۳۹۴

شیوه

