

ASTAXANTHIN

100

آستازانتین تثبیت شده برای ایجاد رنگ قرمز در سالمون،
قزل آلا و میگو

مزایا:

- فراهم زیستی بالا
- ترکیب میکرونیزه شده برای تامین پایداری محصول
- دوز مصرف مطمئن



TIBA SUN PHARMA CO.

Official partner of

 **Kaesler**
Animal Nutrition

آستازانتین ۱۰۰

رنگ قرمز- صورتی گوشت آبزیان یکی از شاخص های مهم خرید برای مشتری می باشد.

رنگ از کجا منشاء می گیرد؟

پرو ویتامین A، به عنوان یکی از قوی ترین عوامل تخریب کننده ی رادیکال ها شناخته می شود. همچنین رنگدانه ها در بهبود پاسخ ایمنی و محافظت در برابر نور موثر می باشند و اثر مثبتی بر تولید مثل و کاهش مرگ و میر جنین دارند.

محصول آستازانتین ۱۰۰ به صورت پودر نرم میکروگرانوله و کپسوله شده می باشد که توسط آنتی اکسیدان ها و بستر از ژلاتین و کربوهیدرات محافظت شده است. این ترکیب ویژه، پایداری محصول در پرمیکس ها و همچنین فراهم زیستی بالای آن را تضمین می نماید.

دوز پیشنهادی:

- دوز آغازین: ۵۰۰ تا ۷۰۰ میلی گرم در کیلوگرم خوراک آبزیان تا زمان دستیابی به رنگ دلخواه
- دوز نگهدارنده: ۳۰۰ میلی گرم در کیلوگرم خوراک آبزیان

بسته بندی:

- کارتن حاوی ۵ کیسه ۵ کیلوگرمی ۴ لایه، با پوشش داخلی پلی اتیلن
- کارتن حاوی یک کیسه ۲۰ کیلوگرمی ۴ لایه، با پوشش داخلی پلی اتیلن

گونه های هدف:

سالمون، قزل آلا (هر دو از ۶ ماهگی به بعد)، میگو و ماهیان زینتی

عمر قفسه ای:

کیفیت محصول (در صورت نگهداری در بسته بندی اصلی و تحت شرایط مناسب) تا ۲۴ ماه تضمین می گردد.

رنگ قرمز کاروتنوئیدها مسئول رنگ دهی به سالمون، قزل آلا و میگو می باشد. از آنجا که سالمونیدها و خرچنگ ها سیستم سنتز داخلی رنگدانه ی قرمز را ندارند، همواره باید آن را از طریق رژیم غذایی دریافت کنند. در گونه هایی که در طبیعت زندگی می کنند آستازانتین طبیعی از راه مصرف ماهیان کوچک، خرچنگ ها و جلبک ها دریافت می شود. این در حالیست که مواد اولیه ی مورد استفاده در صنعت تغذیه ی آبزیان، حاوی این مواد نیستند.

بنابراین افزودن آستازانتین به خوراک جهت دستیابی به رنگ مورد نظر مشتریان، ضروری می باشد. رنگدانه ی آستازانتین ۱۰۰ حاوی ۱۰ درصد آستازانتین جهت رنگ دهی به گوشت آبزیان است. میزان مصرف آستازانتین، بسته به رنگ مورد نظر تولیدکننده در زمان عرضه ی آبزیان به بازار متفاوت خواهد بود. جهت ارزیابی رنگ مورد نظر گوشت، از فن های مخصوصی (مانند سالموفن) استفاده می شود. آستازانتین در میگو برای دستیابی به رنگ قرمز پوسته به کار می رود. این رنگ پس از پخت میگو قابل مشاهده می باشد.

فاکتورهای موثر بر رنگ دهی:

علاوه بر ترکیبات جیره، عوامل ژنتیکی، اندازه ی ماهی و استرس (به ویژه در بازه ی زمانی کوتاهی قبل از کشتار) نیز اثر تعیین کننده ای بر رنگ دهی دارند. توصیه می شود ماهی قبل از بلوغ جنسی وارد بازار شود، زیرا بلوغ تاثیر منفی بر رنگ دهی به گوشت دارد.

سایر مزایا:

آستازانتین با دارا بودن پتانسیل آنتی اکسیداتیو بالا و

