

Zašto treba žive ćelije kvasca koristiti u ishrani muzne stoke?

Žive ćelije kvasca su široko rasprostranjene u prirodi, a u ljudskoj upotrebi su nekoliko hiljada godina. Obično se vezuju za pravljenje vina, piva, fermentiranog povrća ili umaka, kao i za pekarske proizvode. Žive ćelije kvasca se klasifikuju kao jednoćelijski sojevi kvasca i nisu stalni stanovnici u organizmima domaćih životinja. Ipak, izolovane su iz digestivnog trakta mnogih životinja među kojima je i muzna krava.

Žive ćelije kvasca su deo ishrane muzne stoke više od pola veka, a primena istih se izuzetno povećava poslednjih nekoliko godina. Imajući u vidu da ćelije kvasca sadrže mnoštvo aminokiselina koje čine 40% ukupnog sadržaja, njihova hranljiva vrednost je visoka. S obzirom na to da i u malim količinama moćne ćelije živog kvasca mogu da poboljšaju proizvodne rezultate muzne stoke, ćelije kvasca bi takođe trebalo smatrati bio-regulatorima.

Korist od upotrebe dodatka na bazi živih ćelija kvasca kod muzne stoke se ogleda u:

- 1) povećanoj proizvodnji mleka
- 2) povećanom sadržaju mlečnih proteina i masti u mleku
- 3) povećanoj konzumaciji suve materije
- 4) povećanoj telesnoj masi kod mladih teladi.

Prema tome, hrana na bazi živih ćelija kvasca je postala trend na većini stočnih farmi zapadnih zemalja.

Kako je u buragu blizu 390°C, a pritom je to i anaerobna sredina, pa stoga nema pogodnosti za umnožavanje kulture kvasca, uspeh ili neuspeh dodataka u ishrani muznih goveda zavisi od količine i kvaliteta kulture kvasca koje se koriste. Prvo, izbor soja je veoma važan. Drugo, s obzirom da kulture kvasca sadrže živi kvasac obogaćen prisustvom medijuma u kome rastu (vitamini, minerali, faktori rasta), njihova proizvodnja u uzgoju stoke bi trebalo da bude bolji od učinka preparata koji sadrže suvi živi kvasac. Još jedna stvar koju treba istaći je da je živi kvasac bioregulator, dok neaktivirani nije.

Upotreba kultura kvasca kao bioregulatora u ishrani muznih goveda je napravila veliki proboj u primeni prirodnih proizvoda u proizvodnji stočne hrane.

EUROFARMER

Preporučujemo

Kvasno proteinsko hranivo BIOKVAS 45 sa živim ćelijama kvasca, koje sadrži minimum 45% proteina iz zdrave soje. BIOKVAS 45 se proizvodi u Fabrici ulja i proteina BIOPROTEIN, Obrenovac.

