

# Uloga i značaj Ekolaka i Ekolaka Plus u ishrani prasadi

Mnogi koji se u Srbiji bave svinjarstvom, koriste različita hraniva u ishrani svinja i prasadi (uglavnom uvozne super-premikse). Slična je situacija i sa zemljama u okruženju - zapad jednostavno osvaja ove prostore svojim tzv. "savremenim konceptima ishrane domaćih životinja".

Međutim, to je jedna velika zabluda, jer pored odliva novca iz naše zemlje, mi i naša deca jedemo meso domaćih životinja koje sadrži puno hloramfenikola (antibiotika) i soli teških metala. Imuni sistem tako hranjenih životinja je slab, tako da kada se razbole uglavnom i uginu. Svinje hranjene takvim hranivima dolaze na liniju klanja za 95-105 dana (veoma kratak period tova), a meso je vodenasto, mekano, bledo i sadrži povećanu količinu vode. Razlog za to su već pomenute soli teških metala, koje upravo i imaju za cilj da apsorbuju tu veliku količinu vode, koja se otpušta iz tkiva neposredno posle klanja. To nije najveći problem!

Činjenica je da se olovo, kadmijum i živa deponuju u kostima i tkivima, i da imaju kancerogeni i teratogeni efekat.

Samim tim uloga i značaj zamena za mleko postaje još veća, jer zdravo prase hranjeno sa starterom i groverom u koje su uključene zamene za mleko ide u intenzivan tova imunološki potpuno pripremljeno. Kvalitetnim aditivima posle tog perioda, uz upotrebu **sojine pogače**\* u svim smešama za ishranu domaćih životinja, dobijamo vrhunsku hranu. Meso tako hranjenih životinja je odličnog kvaliteta, a cena koštanja je niža nego inače. Ali, sama činjenica da konzumiramo zdravstveno ispravno meso je dovoljna.



## Ekolak i Ekolak Plus

**EKOLAK i EKOLAK PLUS se prave od kvalitetnih sirovina - bazna sirovina je sojino brašno Biopro 20**, koje se, inače, koristi u prehrambenoj industriji (konditorskoj i mesno-prerađivačkoj industriji). Razlika između ova dva proizvoda je u sadržaju laktoze: **EKOLAK** sadrži samo onaj procenat laktoze iz surutke u prahu, a u **EKOLAK PLUS** se laktoza dodaje posebno. **Zbog specifičnog odnosa proteina, ulja, pepela i celuloze, krajnji proizvodi EKOLAK i EKOLAK PLUS su mnogo kvalitetniji u odnosu na uvoznu konkurenciju.** Ostale sirovine koje ulaze u sastav ovih zamena (laktoza, surutka u prahu, dekstroza, aroma, DKF, metionin, itd), uzimaju se od renomiranih proizvođača, tako da dobijamo krajnji vrlo kvaliteten proizvod. Konkurentniji su i sa cenom u odnosu na druge slične proizvode.

Pre komercijalnog puštanja na tržište ova dva proizvoda, urađeni su eksperimentalni ogledi. Cilj ovih istraživanja je bio da se ispita njihova nutritivna vrednost i izvrši poređenje sa standardnim uvoznim mlekom u prahu.

**Eksperimentalni ogled sa EKOLAK-om PLUS urađen je na farmi svinja Doža Đerđ u Bačkoj Topoli.**

U ogled je uključeno 120 prasadi, podeljenih u dve grupe, u trajanju od 27 dana (prasad su hranjena sa dve smeše standardnog sastava). U smeši za oglednu grupu je, umesto uvozne zamene za mleko u prahu Delaks, korišćena u istoj količini (14%) **domaća zamena za mleko u prahu EKOLAK PLUS**. Rezultati eksperimenta vrlo jasno ukazuju na prednost upotrebe domaće zamene za mleko EKOLAK PLUS: u toj grupi je ubeležen veći dnevni prirast, a u toj fazi rasta i razvoja prasadi (u kojoj su prasad vrlo osetljiva) veći dnevni prirast je izuzetno važan. U tom periodu konzumacija hrane je vrlo mala kao i dnevni prirast, a u nepovoljnim uslovima proizvodnje može doći i do gubitka telesne mase, pri čemu nastaje veliki broj krčljivaca, što je praćeno visokim troškovima lečenja i povećanim uginućima. Dok je u kontrolnoj grupi utrošak hrane za kg prirasta iznosio 2,05 kg, ogledna grupa koja je u hrani imala EKOLAK PLUS je trošila 1,83 kg hrane, odnosno za 10,73% manje - samim tim je došlo do značajnog smanjenja troškova ishrane prasadi.

EKOLAK i EKOLAK PLUS se koriste za pripremu potpunih smeša: prasad do 20%, telad do 25% i pilići do 5% (**EKOLAK PLUS**). Tako pripremljene smeše daju se životinjama po volji, uz obezbeđenje dovoljno sveže vode za piće.



\* Karakteristike, ekonomski efekat i prednosti korišćenja sojine pogače BIOPRO 60 u odnosu na sojinu sačmu su glavna tema sledećeg broja BANKOM Infa.