

Chráněný protein z řepkového extrahovaného šrotu.

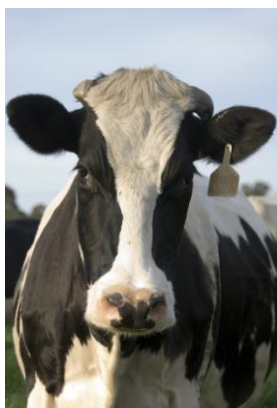
- ❖ Více mléka
- ❖ Nižší náklady
- ❖ Zdroj bypass methioninu

Proč používat RaPass®?

S rostoucí úrovní užitkovosti stoupá u krav požadavek na metabolizovatelný protein. Od určité úrovně užitkovosti vlastní produkce mikrobiálního proteinu z bacheru nestačí uspokojovat plně potřeby krav na vrcholu laktace a špičkových dojníc. Kvalitní ochrana bílkoviny před bacherovou fermentací zajistí bezpečnou pasáž bílkovin přes předžaludky bez významného snížení jejich koncentrace – tzv. bypass bílkovin.

RaPass® je ideálním zdrojem bypass proteinu pro chovy mléčných krav s vyšší úrovní užitkovosti. Stimuluje produkci mléka a obsah mléčných složek, snižuje metabolickou zátěž krav, a tak nepřímo zlepšuje reprodukci a podporuje dlouhověkost.

Jaké jsou výhody RaPassu® oproti ostatním zdrojům bypass proteinu?



- Zdrojem jsou známé, velmi chutné, bezpečné a přírodní suroviny (ŘES, přírodní cukr xylóza).
- Vysoký obsah chráněného proteinu (přes 70 % UDP).
- Vysoká stravitelnost RaPassu® v tenkém střevě v důsledku použité patentované technologie.
- Výtečná skladba aminokyselin v bypass proteinu – vysoký methionin.
- Použití Non GMO surovin.
- Příjemná karamelová chuť a vůně - stimuluje příjem sušiny.

Výroba

Řepkový extrahovaný šrot – lokální zdroj proteinu je základní surovinou pro výrobu RaPassu®. Řepkový extrahovaný šrot je koncentrovaným zdrojem proteinu s vynikající skladbou aminokyselin pro dojnice. Zvláště výhodný je vysoký obsah methioninu, který je první limitující aminokyselinou v našich obvyklých typech krmných dávek a jeho přidavek stimuluje produkci mléka a vytváří předpoklady pro zvýšení hladiny bílkovin v mléce.

Technologie

RaPass® se vyrábí za použití unikátního patentovaného procesu, který znásobuje obsah chráněného proteinu v původní surovině. K ŘES se v procesu výroby přidává přírodní cukr xylóza, získaný při zpracování dřeva. Během kontrolovaných podmínek (řízená teplota, tlak, čas) dochází k vazbě cukru na molekuly proteinu – tzv. řízené Maillardově reakci. Šetné podmínky výrobního procesu, zvláště nízká teplota, umožňují dosáhnout nejen vysokou chráněnost, ale i udržet velmi vysokou využitelnost bílkovin plně srovnatelnou s původní surovinou.

Jaký je rozdíl mezi použitím neošetřeného řepkového extrahovaného šrotu a RaPassu®?

Řepkový extrahovaný šrot a RaPass® mají velmi podobný obsah proteinu i shodný aminokyselinový profil. Tím ovšem podobnost končí. ŘEŠ je surovina, která je velmi dobře degradovatelná v předžaludcích přežvýkavců. Většina proteinu je tak v bachoru degradována a z velké většiny nevyužitelná pro produkci mléka – v tenkém střevě je využitelných cca 30 % z celkových bílkovin neošetřené řepky.

Na rozdíl od neošetřené řepky se pomocí technologické úpravy proteinu v RaPassu® podařilo zvýšit podíl nedegradovatelného proteinu (UDP) nad 70 %.

Je výhodnější použít extrudovaný řepkový extrahovaný šrot nebo RaPass®?

U RaPassu® velmi dobře známe vysokou chráněnost proteinu při současném zachování stravitelnosti. Jakýkoliv jiný typ tepelného ošetření (bez použití xylózy, která umožňuje dosáhnout reverzibilní chráněnost) buď nevratně poškodí protein (ireverzibilní denaturace bílkovin) nebo naopak nedosáhne tak vysokých hodnot bachorové chráněnosti. Samotným tepelným ošetřením však prokazatelně nemůžeme dosáhnout optimálních výsledků jako při použití kombinace nástřik xylózy s termickým ošetřením za nižších teplot.

Mám velmi dobré zkušenosti se sójovým extrahovaným šrotem. Vyplatí se jej nahradit RaPassem®?

Jednoznačně ano! RaPass® má v důsledku vyšší chráněnosti (70 % RUP u RaPassu® oproti pouze 30 % RUP u sóji) vyšší obsah využitelného proteinu. Hodnoty využitelného proteinu u RaPassu® (315g/kg nXP – využitelný protein) převyšují obsah využitelného proteinu u SEŠ (265g/kg nXP). RaPass® má také výrazně vyšší obsah methioninu (2,0 % z MP) oproti sójovému extrahovanému šrotu (1,3 % z MP), což je v našich typech krmných dávek, kde je methionin první limitující aminokyselinou, zvláště důležité. A nejdůležitější je – RaPass® je levnější.

Doporučené dávkování – 1- 3 kg/dojnici a den.

Živinové specifikace pro optimalizace krmných dávek přežvýkavců:

| | | |
|---------------------------|-------------------|--------------|
| Sušina | g | 894,0 |
| Popel | g | 65,0 |
| Hrubý protein (NL) | g | 330,0 |
| Hrubý tuk | g | 35,0 |
| Hrubá vláknina | g | 103,0 |
| Škrob | g | 8,0 |
| Cukry | g | 130,0 |
| NEL | MJ | 6,60 |
| Ca | g | 7,5 |
| P | g | 11,0 |
| Na | g | 1,0 |
| Mg | g | 5,0 |
| Lysin | g | 18,11 |
| Methionin | g | 6,9 |
| NDF | g | 255,00 |
| ADF | g | 178,00 |
| ADL | g | 45,00 |
| nXP | g | 305,0 |
| RNB | g | 3,00 |
| | | |
| Objem. hmotnost | kg/m ³ | 550,00 |
| Frakce bílkovin A | % z NL | 7,50 |
| Frakce bílkovin B1 | % z NL | 6,70 |
| Frakce bílkovin B2 | % z NL | 48,40 |
| Frakce bílkovin B3 | % z NL | 31,70 |
| Frakce bílkovin C | % z NL | 5,70 |
| UDP | % | 70,00 |
| UDP 5 hod | g/kg | 191,40 |
| UDP 8 hod | g/kg | 221,10 |

Dodavatel: NOACK ČR, spol. s r.o., Pacajevova 934/32, 149 00 Praha 4 - Háje