

LAS CÉLULAS ROJAS SECADAS POR ATOMIZACIÓN



Las células rojas secadas por atomización (SDRC) y el plasma (SDP) se obtienen a partir de la sangre de animales sanos recolectada durante la producción de carne de bovino o cerdo para consumo humano. Para el procesamiento de productos, APC realiza la recolección inmediata de toda la sangre en un sistema cerrado de acero inoxidable y nunca utiliza desechos que ya hayan tenido contacto con el piso.

AQUACULTURA



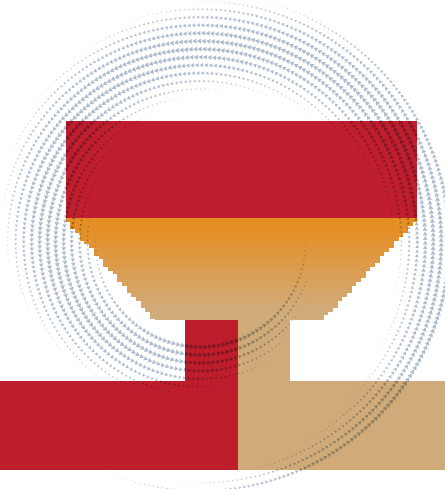
Colección con alto estándar de higiene

La sangre animal recolectada se centrifuga a alta velocidad, lo que provoca la separación en dos fracciones distintas, la parte semisólida (las células rojas) y la parte líquida (el plasma).

Las partes líquidas de las células rojas y el plasma se secan por atomización y se envasan para su uso en alimentos balanceados para cerdos, aves, peces, rumiantes y mascotas.

La técnica de secado por atomización de APC asegura un procesamiento superior al proporcionar proteína de alta calidad con una baja variación en su contenido.

CENTRÍFUGA



Células rojas
de alta digestibilidad

Plasma
proteínas funcionales



AP 301

Células rojas atomizadas



AP 301G

Células rojas granuladas



AP 901

Plasma atomizado



APPETEIN

Plasma granulado

Células rojas secadas por atomización

- 92% de proteína
- Altamente digestible: 96-98%
- Altos niveles de aminoácidos esenciales

Formulario de productos

AP 301 Células rojas secadas por atomización - polvo

AP 301G Células rojas secadas por atomización - granuladas

Presentación Disponible

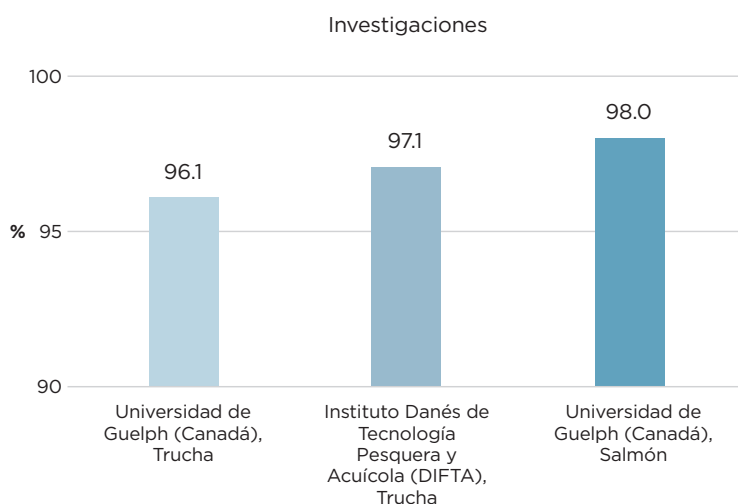
Bolsa de 25 kg o Totes de 1000 Kg

100% Bovino | 100% Porcino

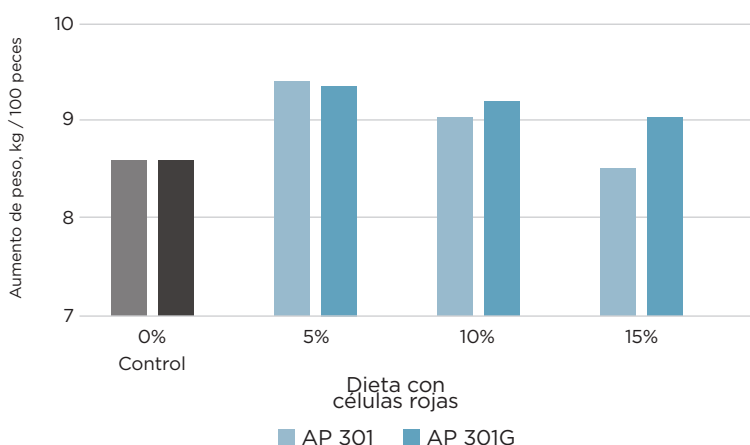
CÉLULAS ROJAS SECADAS POR ATOMIZACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN EN AQUACULTURA

Las células rojas secadas por atomización (SDRC) se pueden utilizar como un sustituto parcial de la harina de pescado u otras fuentes de proteínas, además de mejorar el equilibrio de aminoácidos y proporcionar una mejor digestibilidad.

EN ESTUDIOS, LAS CÉLULAS ROJAS MUESTRAN ALTA DIGESTIBILIDAD EN TRUCHA Y SALMÓN¹



LAS CÉLULAS ROJAS REDUCEN LA DEPENDENCIA DE LA HARINA DE PESCADO Y MEJORAN EL AUMENTO DE PESO EN EL SALMÓN²



PROTEÍNAS Y AMINOÁCIDOS ESENCIALES DE LOS INGREDIENTES MÁS COMUNES USADOS EN DIETAS DE AQUACULTURA

NUTRIENTE, %	AP 301/ AP 301G	CÉLULAS ROJAS	HARINA DE PESCADO	SOJA
Proteína	92.0	89.7	65.4	45.3
Ceniza	4.0	2.8	16.1	6.4
Arginina	4.0	3.8	3.9	3.4
Histidina	7.5	5.6	1.6	1.2
Isoleucina	0.6	1.2	2.7	2.1
Leucina	13.4	11.0	4.7	3.3
Lisina	8.2	8.0	4.9	2.8
Metionina	0.6	1.0	1.8	0.6
Fenilalanina	7.1	6.1	2.6	2.3
Treonina	2.8	4.0	2.7	1.8
Triptófano	1.2	1.1	0.7	0.6
Valina	9.2	7.5	3.3	2.2

Los beneficios de las células rojas en la producción en acuicultura

La composición de nutrientes es muy uniforme (92% de proteína) y puede reducir la variación de nutrientes en los alimentos para acuicultura.

La proteína es muy digestible (96% a 98%).

Contiene un alto contenido de lisina y arginina, especialmente indicado para dietas de camarón.

Ingrediente ecológicamente correcto por su alta digestibilidad y bajo contenido en fósforo y cenizas.

Muy apetecible y atractivo para peces camarones.

Proporciona un ingrediente de color oscuro que favorece su aplicación en la alimentación de los peces.

Reduce la dependencia de la harina de pescado.

Porcentaje de uso recomendado

El uso entre un 5% y un 15% de células rojas en las dietas de peces carnívoros como la trucha y el salmón proporciona un crecimiento y una eficiencia alimenticia similares a los de la harina de pescado.

En general, se recomienda utilizar entre el 2% y el 6% de células rojas en los alimentos balanceados para camarones. Las células rojas proporcionan una proteína más digestible que la sangre tradicional o los subproductos avícolas.

¹Cho, Y.C. 1996, 1997. University of Guelph, Canada; Nielsen, A.K. 1996. Danish Institute for Fisheries and Aquaculture, Denmark

²Cho, Y. C. 1997. University of Guelph, Canada



Para información adicional, contacte con nuestro equipo Técnico o de Ventas.