



Capsantal EBS
natural pigments

کاپسانتال EBS

ایجاد رنگهای طبیعی با کاپسانتال
دارای طبیعی ترین و فعال ترین رنگدانه

در اغلب موارد مصرف کنندگان کیفیت غذا را در رابطه با رنگ آن می دانند، همین دلیل استفاده از رنگدانه های طبیعی در خوراک حیوانات علی الخصوص مرغ تخمگذار، مرغ گوشتی، ماهی سالمون، میگو و سایر آبزیان رواج پیدا کرده است.
تنوع رنگدانه های کاپسانتال دستیابی طبیعی جهت رنگ مناسب پوست مرغان گوشتی، زرده تخم مرغ، و همچنین رنگ پوسته آبزیان را امکان پذیر می سازد.

دلایل مصرف کاپسانتال EBS :

- منبع طبیعی رنگدانه
- تامین کننده میزان استاندارد گراتوفیل
- توزیع مناسب در اندامهای هدف
- تضمین ایجاد رنگ در محصول نهایی
- محصولی با پایداری بالا و مقاوم در برابر دمای پلت



تهران - خیابان ۶۴ یوسف آباد - پلاک ۱۳ - واحد ۲
تلفن: ۸۸۶۱۲۹۱۷-۱۹ فکس: ۸۸۶۱۲۹۱۶

شرکت گلبید
گلبید

www.Golbid.com
Email: info@Golbid.com

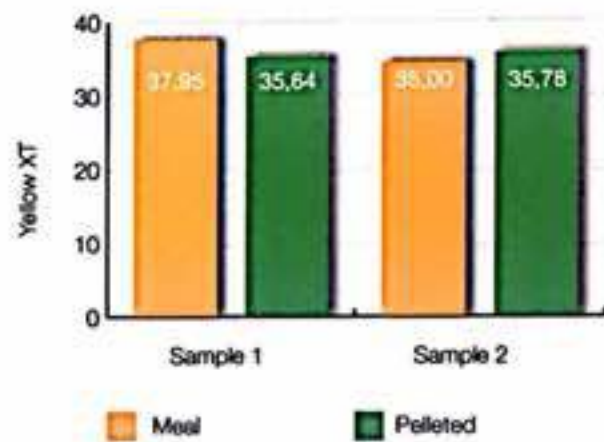
مشخصات رنگدانه کاپسانتال EBS:

- این محصول دارای گزانتوفیل با ترکم بالا بوده که قسمت عمده آن را لوتئین تشکیل میدهد که از گل همیشه بهار (جعفری) بدست می آید.
- قدرت رنگدانه ایی بالا که هموزنیزه، صابونی (بیش از ۹۵٪ فرم آزاد) و ایزومر شده است. دارای بیشترین فرم گزانتوفیل آزاد و فرم ترانس می باشد که باعث قدرت جذب و کارایی بالاتر در ذخیره شدن در بافتها می شود.
- پایدار شده با آنتی اکسیدان.
- دارای عمر قفسه ای ۲۴ ماه در بسته بندی اصلی (کیسه های آلومینیومی) است.
- خصوصیات فیزیکی: پودر بسیار نرم به رنگ زرد تیره با قابلیت مخلوط شدن بالا در محصول نهایی، حاوی مقادیر استاندارد گزانتوفیل (از ۲۰ تا ۴۰ گرم در هر کیلوگرم بر حسب نوع محصول)
- فرمهای جدید محصول شامل میکروزل، پایدار شده با توکوفرول، پایدار شده با پروپیل گالات، و فرم مایع هیدروکاپسانتال می باشد.

آزمایشات انجام یافته بر روی کاپسانتال ایی بی اس:

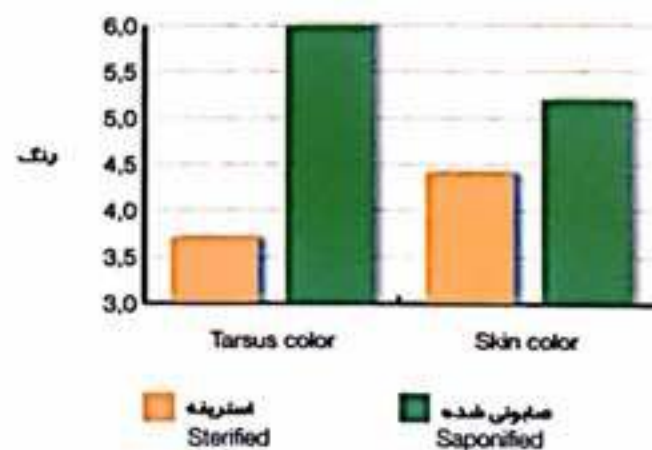
۱- آزمایش مقاومت در برابر پلت کردن:

همانطور که در نمودار یک نشان داده شده است پلت کردن تاثیر قابل توجهی بر کاهش کاپسانتال در خوراک ندارد.



نمودار ۱:
میزان گزانتوفیل (پی پی ام)
در دان پلت شده و دان آردی

۲- آزمایش اثر فرآیند صابونی کردن رنگدانه بر روی کارایی ذخیره سازی رنگدانه کاپسانتال در زرده تخم مرغ و یافتها (رنگ پوست ساق پا در مرغ گوشتی):
این آزمایش توسط شرکت itpsa انجام گرفته و همانطوری که در نمودار ۲ نشان داده شده است صابونی کردن رنگدانه باعث گردید که ذخیره سازی بیشتری از این رنگدانه در بافتها و زرده ی تخم مرغ در مقایسه با یافتها و رنگ زرده در شرایط معمولی انجام گیرد.



نمودار ۲:
در این نمودار اثر صابونی کردن رنگدانه زرد (کاپسانتال EBS) اضافه شده به جیره غذایی (بمیزان ۳۵ پی پی ام از روز ۱۷ به بعد) بر روی جوجه های گوشتی در زمان کشتار نشان داده شده است.



محصولی از شرکت



www.Golbid.com

Email: info@Golbid.com

تهران - خیابان ۶۴ یوسف آباد - پلاک ۱۳ - واحد ۲
تلفن: ۸۸۶۱۲۹۱۷-۱۹ فکس: ۸۸۶۱۲۹۱۶