

A hidroxiszelenometionin előnyei a tojás technológiai és táplálkozási tulajdonságaira



A világ népessége 2050-re várhatóan eléri a 9 milliárd főt, ami 70%-kal több élelmiszer előállítását teszi szükségessé. A tojás relatív alacsony előállítási költsége, valamint fogyasztásának széles körű elfogadottsága miatt az egyik legfontosabb állati fehérjeforrás.

Aurélie Moal cikke alapján, Globális marketingért felelős vezető, Adisseo

A tojás táplálék anyagban gazdag és az ipar is széles körben alkalmazza. Ismert tény, hogy tápanyagtartalma reagál a tyúk által elfogyasztott takarmány beltartalmára. Ez lehetőséget ad arra, hogy tervezetten gazdagítsuk a tojást bizonyos tápanyagokban, ezzel növelve a megtermelt tojás piaci értékét is.

Az egyik nélkülözhetetlen mikroelem, a szelén mennyisége is emelhető a tojásban a takarmányok szerves formájú szeleno-metionin tartalmának növelése által.

A szelén az állatok és az ember számára is nélkülözhetetlen. Az antioxidáns rendszer részét képezi, fontos az immunrendszer megfelelő működéséhez, és igazolták szerepét a szív- és érrendszeri betegségek, a cukorbetegség, bizonyos rákos megbetegedések és a meddőség kialakulásának megelőzésében.

A szelén a talajból jut a növényekbe. Magyarország talajai szelén hiányosak, ebből adódóan az élelmiszer és takarmánynövények szeléntartalma nem tudja az emberek és az intenzíven termelő állatok igényét kielégíteni. Az állati takarmányokat kiegészítik annak

érdekében, hogy az állatok szelénigényét fedezzék. A szerves és szervetlen kémiai forma között a hasznosulás, az állati szövetekbe történő beépülés tekintetében jelentős különbségek vannak.

A leghatékonyabb, 100%-osan szeleno-metionin formájú szelént tartalmazó termék a Selisseo®. Kémiai úton, a DL-metionin kén atomjának szelénre cserélésével előállított termék, emiatt standard minőség és beltartalom jellemzi.

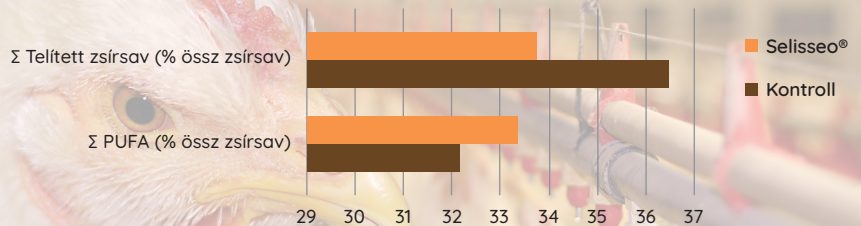
Számos vizsgálatot végeztek a Selisseo®-val a tojás beltartalmára, illetve egyéb technológiai jellemzőire vonatkozóan, továbbá szelénrel dúsított tojást termelő nagyüzemi telepekről származó adatok is rendelkezésre állnak.

Az adatok alapján a Selisseo® etetése a következő pozitív változásokat hozta a tojás tápanyagtartalmában a fogyasztó egészsége és az élelmiszeripari felhasználás tekintetében:

- 0,3 ppm Selisseo® szelén 4 hétig történő etetése után az Se koncentráció a tojásfehérjében háromszorosára, a sárgájában kétszeresére nőtt.
- A Selisseo® javította a technológiai jellemzőket: viszkozitás, habképződés, zselatinizáció, tojásbél szilárdsága, frissesség megőrzése.
- 0,3 ppm Selisseo® szelénkiegészítés a tojástyúkok takarmányában 0,25 µg/tojásra emelte a tojás szeléntartalmát, amely az ember szelén szükségletének az 50%-át fedezi.

18 hetes jércék takarmányának 0,2 ppm adagú, 10 hétig történő kiegészítése növelte a többszörösen telítetlen zsírsavak, például az omega-3 DHA mennyiségét, és csökkentette a telített zsírsavtartalmat a tojássárgában (1. ábra)

1. A Selisseo® hatása a tojássárga zsírsav összetételére



A Selisseo® kiegészítés jelentősen növelte a tojássárgája E-vitamin szintjét és csökkentette a koleszterin szintjét (2. ábra)

2. A Selisseo® hatása a tojás koleszterin- és E-vitamin tartalmára

