

Garnélapáncél liszt

Általános jellemzés:

Emberi fogyasztásra szánt egész garnéla (*Pandalus borealis*) ipari úton történő héjtalanítása során keletkező páncéljából és a fejrészből őrléssel és szárítással előállított termék.

Beltartalmi jellemzők:

• nyersfehérje	min. 39%
• nedvességtartalom	max. 10%
• nyershamu	max. 30%
• nyerszsír	max. 4%
• asztaxantin	100-300 ppm
• kitin	+/- 22%
• putreszcin	< 0,10 g/kg
• kadaverin	< 0,10 g/kg
• hisztamin	< 0,10 g/kg
• trimetilamin-N	< 5 mg N/100g
• trimetilamin-oxid-N	0-8 mg N/100g
• NH ₃ -N	0,03-0,04%
• só (NaCl)	0,3%
• antioxidáns	Thermox

Ásványianyag tartalom:

• K	0,86 g/kg sz.a.-ban
• Na	1,05 g/kg sz.a.-ban
• Mg	7,37 g/kg sz.a.-ban
• Ca	128,7 g/kg sz.a.-ban
• P	23,20 g/kg sz.a.-ban
• Cl	3,28 g/kg sz.a.-ban
• PCB	1,00-1,99 ng/g termékben

Felhasználási terület:

1. Garnéla takarmányozás:

A garnélaliszt iránt valós érdeklődés mutatkozik mint fő takarmánykomponens több állatfaj esetében, különösen pedig a garnélák takarmányozásában. Ilyen formában a garnélaliszt akár 30%-ig bekeverhető a takarmányukba.

A kitin mint a garnélapáncél liszt fő alkotója valószínűleg alapvető fontosságú a rákfélék különböző metabolikus folyamataiban. A kitin 22/30%-os mértéke és a fehérjék emésztési együtthatója szoros korrelációban van egymással. A garnélapáncél fehérjéinek emészthetősége a kitin NPN tartalmától függ. A garnélapáncél lisztben számos ismeretlen faktor van amely növeli a vele táplált fiatal garnélák étvágyát és ezáltal azok gyarapodását. Az olyan összetevők jelenléte mint bizonyos aminosavak (például a taurin), nukleotidok és foszfolipidek együttesen járulnak hozzá a termék jelentős takarmányozási értékéhez.

2. Hal takarmányozás:

A garnélapáncél liszt természetes karotinoid forrás a halhús pigmentációjához, különösen a lazacfélék esetében a rózsaszín hússzín eléréséhez kereskedelmi forgalomba kerülés előtt. Ezt a lisztet növekedés serkentőként is használják, halcsalík esetében pedig mint csalogató anyag szerepel.

3. Baromfi takarmányozás:

Számos takarmányozási szakember jelentős takarmányozási értéket tulajdonít a garnélapáncél lisztnek és szívesen használják baromfi takarmányokban a broilercsirkék sárgás bőrszínének kialakítása, valamint tojástermelő állományok esetén a tojássárgája színezése céljából.

4. Madár eledel:

A garnélapáncél liszt összetevője olyan eleséseknek amelyek speciálisan trópusi madarak táplálására készülnek, hozzájárul az általános pigmentációhoz.

5. Hobb állat eledel:

A garnélapáncél liszt főként fiatal macskák és kutyák eledelében ízesítő anyagként kerül felhasználásra és az ismeretlen növekedési faktor forrása.

Csomagolás:

A garnélapáncél liszt durva szemcsés őrlemény, 20 kg töltőtömegű polietilén zsákokban kerül forgalomba.

Szokásos tárolási körülmények (fénytől védett, hűvös, száraz helyen) esetén a garnélapáncél liszt hosszú hónapokon át megőrzi mind kémiai jellemzőit mind pedig takarmányozási értékét.