



پودر چربا خالص پارس فت

دفتر مرکزی: تهران، بلوار نلسون ماندلا (جردن)، خیابان طاهری، خیابان ایثار ۳، خیابان اطهر، پلاک ۳۴، واحد ۵
تلفن ۰۲۱-۲۶۲۹۲۵۹۲

کارخانه: اشتهارد، شهرک صنعتی اشتهارد، انتهای بلوار ابو سعید، ملاصدرا ی غریب، روبروی ایستگاه آتش نشانی
گلچهر سوم، گل افشان چهارم



شرکت نخل زیتون آذران اولین تولید کننده پودر چربی خالص در ایران مفتخر است که با ارائه ی پودر چربی خالص بر پایه ی اسید چرب و تری گلیسیرید و با خلوص ۹۹.۵٪ و انرژی قابل متابولیسم ایده آل با تکیه بر آنالیز آزمایشگاهی معتبر براساس نیاز دامداران محترم با محصولات متنوع در خدمت صنعت دام و طیور کشور می باشد.

پودر چربی خالص پارس فت با خلوص ۹۹.۵٪ شامل ۸۵٪ اسیدهای چرب اشباع و از تصفیه منابع متنوع روغن خام گیاهی با کیفیت استاندارد و به رنگ سفید و ظاهر گرانول در کارخانه نخل زیتون آذران تولید می گردد. این محصول با ویتامین های محلول در چربی (A, D, E) و اسانس های استاندارد جهت تولیدی با کیفیت مطابق استانداردهای جهانی به دامداران محترم عرضه می گردد.



مشخصات پودر چربی خالص پارس فت

رنگ	سמיד
خلوص (درصد)	حداقل ۹۹/۵
رطوبت (درصد)	حداکثر ۰/۵
انرژی قابل متابولیسم (Kcal / kg)	۹۲۰۰ - ۹۰۰۰
انرژی خالص شیردهی (Mcal / kg)	۵/۷ - ۵/۹
نقطه ذوب	۵۴ - ۵۷
عدد صابونی	۱۹۱ - ۱۹۶
عدد پدی	حداکثر ۱۵
میزان کلسیم	۰
شکل ظاهری	گرانول

پروپایل اسیدهای چرب خالص

اسید پالمیتیک	۲۵ - ۴۵
اسید اولئیک (مگا ۹)	۱۰ - ۱۵
اسید استئاریک	۲۵ - ۴۰
اسید لینولنیک (مگا ۶)	-
اسید لینولنیک (مگا ۳)	-

بسته بندی

کیسه های سه لایه کامپوزیت ۲۵ کیلو گرمی

مزایای استفاده از پودر چربی خالص پارس فت

- ◀ افزایش تراکم انرژی جیره در دام هایی با احتیاجات بالای انرژی
- ◀ کاهش تعادل منفی انرژی در دام تازه زا ، شیرده و تامین انرژی در اوج شیرداری با حفظ امتیاز بدنی (BCS)
- ◀ بهبود عملکرد هضم شکمبه و عدم تاثیر بر محیط شکمبه
- ◀ بهبود عملکرد باروری با اثر بروی سطح پروژسترون
- ◀ افزایش درصد چربی شیر و تداوم شیردهی در دام های پر تولید
- ◀ قابلیت هضم بالا با توجه به کیفیت تولیدی محصول
- ◀ بهینه شدن نسبت $C_{18} : C_{16}$ در پودر چربی خالص پارس فت
- ◀ کاهش نرخ ابتلا به بیماریهای متابولیکی همچون اسیدوز، کبدچرب، کتوز
- ◀ ارتقا راندمان تغذیه یا کاهش تولید گاز متان و کاهش تنش گرمایی در ناپستان
- ◀ کاهش ضایعات خوراک بدلیل گرانول های یکدست و منحصرفرد تولید شده در کارخانه نخل زیتون آذران

روش مصرف

مراجعه به سایت شرکت نخل زیتون آذران یا مشاورین تغذیه شرکت