

02.02 Leches maternizadas fermentadas.



Video S.D.A.R. 00.00

Las leches fermentadas por su origen no pueden ser consideradas ni como leche spray, ya que no utilizamos para su fabricación leche desnatadas spray, ni tampoco, leche 0 o formuladas en base a sueros de leche.

Para la fabricación de las leches maternizadas fermentadas, se utiliza, bien leche fresca entera procedente de las vaquerías tal cual, sin ningún tipo de proceso que rectifique o equilibre constantemente los contenidos en proteína y/o grasa láctea, o bien leche fresca parcialmente desnatada por centrifugación.

Sobre esta base de leche fresca, normalmente parcialmente desnatada por centrifugación, a la cual se le añaden, en su fase líquida, sin previos procesos térmicos, los componentes nutraceúticos (prebióticos, probióticos, minerales,) que se deseen, además de bacterias de fermentación seleccionadas.

Posteriormente se realiza un proceso de fermentación por calentamiento, donde estas bacterias, incorporan todos los nutraceúticos añadidos intracelularmente. Por otra parte toda la proteína (caseína) dejando de tener el perfil aminoácido de la caseína, pasando a ser el propio microbiano de las bacterias añadidas para ese proceso de fermentación.

Este proceso provoca que nutraceúticos varios que pueden tener efectos digestivos no deseables, pasaran incluso, algunos, a tener efectos antidiarreicos.

Posteriormente, una vez realizado el proceso de fermentación, pasaremos la leche por un troner para esprayar la leche y dejarla en

presentación polvo.

Una vez disponemos de la leche fermentada en polvo, la rectificaremos nutricionalmente, según las características que le queramos dar en proteína bruta y grasa bruta (% y perfil de grasa en saturados e insaturados)

Una vez formulada, no hace falta añadir minerales ni vitaminas si se a realizado anteriormente de la fermentación.

El principal efecto de la utilización de las leches fermentadas es su altas características antidiarreicas y protectoras de las mucosas. Normalmente se pueden utilizar formulaciones multiespecies.

La rehidratación del sustituto de leche en base a leche fermentada se realiza normalmente en agua caliente y se administra de forma común.

Si además al final del proceso, una vez esprayada la leche, se le vuelven a añadir las bacterias fermentativas usadas al principio del proceso, provoca, que durante la rehidratación del polvo en agua caliente, se realice una segunda fermentación láctica muy rápida y proceso de caramelización de los azúcares controlada, que favorece que el cuajar (rumiantes) o estómago (monogástricos) se realice un cuajado más controlado y con mayor % de agua, evitando factores diarreicos. Enlentecerá el tránsito intestinal de toda la leche (ciujo y suero) dándole al animal, mayor tiempo para la absorción de los nutrientes.

Los resultados paramétricos que se obtiene con el uso de leches fermentadas es similar a los sustitutos de leche 60 % spray.



gav-ALLFEED® LACTIUM está formulada en base a leche fermentada e incorpora lactoferrina e insulínicos reguladores de la hipoglucemia, lo que aumenta el apetito de la materia seca (gav-ALLFEED® PAPILLA KID)

Los resultados paramétricos obtenidos en el programa S.D.A.R. son máximos