

برخی از عوامل تاثیرگذار بر پایداری ویتامین در طول تولید پیش مخلوط و فرآوری خوراک دام





۱. ترکیب پیش مخلوط

الف) کولین و مواد معدنی غیر آلی با ویتامین ها واکنش نشان می دهند و پایداری آنها را کاهش می دهند.

ب) پایداری ویتامین ها در «پرمیکس ویتامین» در مقایسه با «پرمیکس ویتامین و مواد معدنی» پس از ۳ ماه نگهداری ۱۰ تا ۲۰ درصد بیشتر است.

ج) رتبه بندی فعالیت از دست رفته در یک پیش مخلوط تجاری از بالاترین به پایین ترین:

K3>A>B6>B1>B12>B9>choline>D3>Niacin>Biotin>B2>E>B5



۲. نوع کاندیشنر

الف) هم پلت کردن و هم اکستروود کردن، فعالیت ویتامین را متناسب با مقدار گرما و فشار وارد شده به خوراک در طول فرآوری کاهش می دهند.

ب) اکستروودرها به دلیل فشار، دما و رطوبت زیاد مورد استفاده در فرآیند، بیشترین میزان تخریب ویتامین را دارند.



۳. گرما

ویتامین A، بیوتین و اسید فولیک بیشترین حساسیت را به گرما دارند.

۴. رطوبت

رطوبت پوشش ویتامین ها را نرم کرده و دسترسی آن به اکسیژن و سایر ترکیبات را افزایش می دهد، بنابراین با تشدید واکنش های شیمیایی باعث تخریب ویتامین می شود.



۵. اصطکاک

ویتامین B1 احتمالاً نسبت اصطکاک حساس است و در هنگام پلت شدن خاصیت خود را از دست بدهد.

۶. اکسیداسیون

الف) اکسیداسیون پایداری ویتامین را کاهش می‌دهد.
ب) ویتامین های A، D و C بیشتر در معرض اکسیداسیون هستند .

با ما تماس بگیرید

☎ ۰۲۱ - ۶۶۹۴۹۱۰۳

🌐 www.irfia.ir

✉ info@irfia.ir



انجمن صنایع خوراک
دام، طیور و آبزیان ایران