

Canthatene® 10% WSC/FG

Canthaxanthin 10% Powder

كانتاتين®

Made in Taiwan, Registered in Europe

رنگدانه
قرمز سنتتیک



Allied Biotech Corp
The Carotenoid Company



FAMIqs FSSC 22000

کاروتنوئیدها دسته ای از ترکیبات طبیعی محلول در چربی هستند که عمدتاً توسط گیاهان سنتز می شوند. کاروتنوئیدها به طور گسترده در طبیعت یافت شده و از رنگدانه های زرد تا قرمز متغیر هستند. استفاده تجاری از رنگدانه ها به خصوص کانتازانتین در راستای بهبود رنگ تخم مرغ، ماهی و میگو، به صورت گسترده در پرورش طیور و آبزیان رایج است.

درباره شرکت سازنده کانتاتن® (Canthatene)

شرکت Allied Biotech Corporation در سال ۲۰۰۱ در تایوان تأسیس شد و با بهره گیری از جدیدترین فناوری ها، امروزه به عنوان سومین تولیدکننده بزرگ کاروتنوئید در جهان و نخستین تولیدکننده این ترکیبات در آسیا شناخته می شود. این شرکت محصولات خود را در صنایع غذایی انسان، دام، طیور و آبزیان عرضه می نماید.

• چرا نیاز به استفاده رنگدانه در خوراک احساس می شود؟

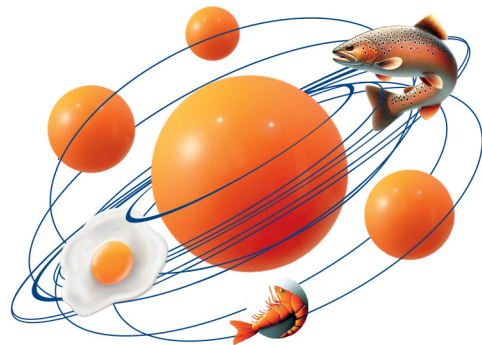
استفاده از رنگدانه ها در خوراک طیور، در بازار پسندی زرده تخم مرغ تأثیر بسزایی دارد، به طوری که مصرف کنندگان تمایل بیشتری به خرید تخم مرغ هایی با زرده خوش رنگ و جذاب دارند. رنگ پذیری بهتر ماهی و میگو هم که شاخص مهمی برای مصرف کنندگان آن ها محسوب می شود فقط توسط برخی از کاروتنوئیدها مانند کانتاتن® (Canthatene) قابل انجام است.

• کانتاتن® (Canthatene)

کانتاتن® محصول پودری قرمز رنگ سنتتیک حاوی ۱۰٪ کانتازانتین بوده که با هدف بهبود رنگ در محصولات صنایع طیور و آبزیان طراحی گردیده است.

• ثبت در اتحادیه اروپا

کانتاتن® (Canthatene) با کد ۲۰۱۵/۱۴۸۶ در اتحادیه اروپا ثبت گردیده است.



• مزایای استفاده از کانتاتن® (Canthatene)

طیور: رنگ زرده تخم مرغ یکی از ویژگی های مهم در انتخاب و پذیرش آن از سوی مصرف کنندگان است. این رنگ، که طیفی از زرد طلایی تا نارنجی دارد، مستقیماً به میزان کاروتنوئیدهای موجود در رژیم غذایی مرغ های تخم گذار وابسته است. جیره های غذایی رایج، شامل کنجاله ذرت و سویا، معمولاً حاوی مقادیر کافی از این رنگدانه ها نیستند، به همین دلیل برای دستیابی به رنگ مطلوب زرده، رنگدانه های طبیعی یا سنتزی به خوراک طیور افزوده می شوند. در این میان، کانتازانتین به طور مستقیم در بدن طیور جذب و متابولیزه شده و امکان دستیابی به رنگ زرده مورد انتظار مصرف کنندگان را فراهم می کند.



ماهی: برای بهبود رنگ در ماهیانی مانند قزل آلا و سالمون، افزودن کانتازانتین به خوراک یک راهکار مؤثر محسوب می شود. این ترکیب به افزایش رنگدانه های طبیعی در پوست و گوشت ماهی کمک کرده و در نتیجه، ارزش تجاری آن را بالا می برد. کانتاتن® (Canthatene) به عنوان یک منبع مطمئن از کانتازانتین، دارای مجوز مصرف در صنعت آبزی پروری است.



میگو: در پرورش میگو نیز استفاده از کانتازانتین تأثیر بسزایی در بهبود رنگ دارد. رنگ مطلوب در میگو، به ویژه در گونه هایی که برای مصارف تجاری پرورش داده می شوند، یکی از معیارهای مهم بازار پسندی است. افزودن کانتازانتین به خوراک میگو موجب افزایش کیفیت ظاهری و در نتیجه، ارزش اقتصادی بالاتر محصول نهایی می شود.



محصول	کانتاتن® 10% WSC/FG
فرمولاسیون	پودر محلول در آب
محتوا	حداقل ۱۰٪ کانتازانتین
فاقد روغن پالم	✓
عمر قفسه ای	۴۸ ماه
کاربرد در دوزهای مختلف	طیف رنگی محلول در آب با دوزهای مختلف 5 ppm 10 ppm 20 ppm تغییر رنگ زرده تخم مرغ پس از مصرف ۱۰ گرم/تن خوراک قبل بعد

گونه حیوانی	میزان مصرف
زرده تخم مرغ	۵-۵۰ گرم/تن خوراک بر اساس رنگ زرده مورد نظر و ترکیب جیره
ماهی	۵۰-۱۰۰ گرم/تن خوراک
میگو	۵۰-۱۵ گرم/تن خوراک

• **بسته بندی:** کارتن حاوی ۲ کیسه ۵ کیلوگرمی

• **شرایط نگهداری:** در جای خشک و خنک نگهداری شود.



شرکت دام ایلکا

www.damilka.com

info@damilka.com

۲۰۰ ۱۰۰ ۵۵ ۲۶۱ - ۰۲۱

۳۶۶ ۲۴ ۲۶۱ - ۰۲۱

۳۶ ۶۴ ۱۴۰ ۰۹۰۲

