

MELASSO DI BIETOLA

70% s.s.

MELASSO DI BARBABIETOLA (DA ZUCCHERO)



Le recenti evoluzioni di mercato hanno visto una riduzione della disponibilità per il settore zootecnico del melasso di canna da zucchero, in questo momento storico destinato alla produzione di alcol, componente base dei disinfettanti raccomandati dalla WHO.

Al fine di ovviare a tale carenza Martens Italia Srl ha provveduto a stringere accordi per la fornitura di **melasso di bietola** in luogo di quello di canna. Il **melasso di bietola** è sostituibile con rapporto 1:1 con il melasso di canna, garantendone i medesimi benefici e le caratteristiche di fluidità e stabilità. Il **melasso di bietola** apporta inoltre betaina, molto utile nel contrasto dello stress da caldo e quale epatoprotettore. Nello specifico, i tecnici raccomandano l'utilizzo di melasso e materie prime zuccherine nella razione di ruminanti da latte e da carne per i seguenti motivi:

- Azione legante: la selezione in mangiatoia è uno dei principali fattori di rischio per acidosi e dismetabolie connesse (laminiti, enterotossiemie etc.), pertanto l'inclusione di melasso quale agente legante limita la possibilità per l'animale di selezionare i concentrati energetici a discapito della fibra. Tale azione legante risulta quasi imprescindibile in diete a secco per bovini da carne.

- Appetizzante: grazie all'elevato contenuto zuccherino il melasso aumenta l'appetibilità della dieta, azione cruciale soprattutto nel periodo estivo, ove l'ingestione di alimento fisiologicamente tende a ridursi e vi è maggior rischio di fermentazioni anomale in mangiatoia, tali da minare l'appetibilità dell'unifeed.

- Modulazione delle fermentazioni ruminali: gli zuccheri contenuti nel melasso rappresentano un nutriente altamente disponibile per la microflora batterica, minata da condizioni di acidosi e stress in genere (es. stress da caldo). Dalla fermentazione ruminale degli zuccheri viene prodotto acido butirrico, fonte energetica per l'epitelio ruminale e per l'organismo e con minore potere acidogeno rispetto all'acido propionico prodotto dalla fermentazione degli amidi. A ciò consegue una maggiore digeribilità della dieta con positivi riflessi sull'ingestione di alimento e la qualità del latte.

- Surplus energetico a ridotto ingombro: come ricordato nel periodo estivo si assiste ad una riduzione dell'assunzione di alimento, pertanto è necessario concentrare maggiormente la dieta senza però incorrere nel rischio di provocare acidosi. L'impiego di melasso consente di incrementare la concentrazione energetica della dieta senza aumentarne di molto il volume, aspetto che limiterebbe l'assunzione di alimento. Nel finissaggio di bovini da carne fornisce un'extra energia, utile per garantire adeguate riserve di glicogeno muscolare, fondamentale per la corretta acidificazione post-mortem delle carni, necessaria per garantire colore chiaro e stabile. Utile anche nella fase del ristallo, per le azioni sulla flora ruminale sopra descritte.

- Apporto di potassio: l'inclusione a dosaggi elevati nelle diete da lattazione garantisce un significativo apporto di potassio, con conseguenti riflessi positivi sul DCAD della dieta e il bilancio elettrolitico in condizioni di stress da caldo.

Caratteristiche tecniche:

COMPONENTI ANALITICI % s.t.q.:

Umidità	30,0 %
Zuccheri totali (espressi come zuccheri invertiti - TSAI)	47,4 %
Zuccheri totali (espressi come Saccarosio - TSAS)	45,0%

Come si usa:

Vacche in lattazione* _____ 1.0-2.0 kg/capo/d – obiettivo almeno 6% di zuccheri sulla s.s. della dieta

Vacche in asciutta _____ 0.5 kg/capo/d in abbinamento a prodotti anionici

Bovini da carne _____ 0.7-1.0 kg/capo/d

*Consorzio GRANA PADANO: valore massimo 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

CONFEZIONE



TANICA DA 25 KG



FUSTO DA 300 KG



CISTERNA DA 1300 KG

SEDE LEGALE:
Via Moretti, 34
24121 Bergamo (BG)
Tel. +39 035.0667172

info@martensitalia.com
www.martensitalia.com

Agg. SCHEDA TECNICA
10/12/2021

Le presenti informazioni, accurate e complete, sono basate sulle conoscenze attualmente disponibili. Tuttavia, quanto specificato, non può essere considerato come un diritto o garanzia.