

pictalac[®]

20/20 CPA.S

Pour incorporation dans les aliments 1er âges ou
dans les aliments d'allaitement pour porcelets

pour apporter de l'énergie (MG, lactose)
et des protéines laitières



LACTOSÉRUM RÉ-ENGRASSÉ EN HUILES VÉGÉTALES

Poudre fluide à base de glycomacropéptides
et de lactosérum doux ré-engraissé à 20%
en huile de coprah et huile de palme raffinées

RICHE EN HUILE DE COPRAH

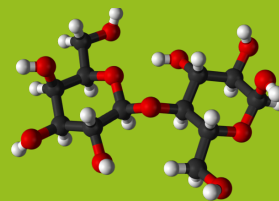
Apport d'**ACIDE LAURIQUE**

Mélange spécifique
pour **LES BESOINS
DU PORCELET**



RICHE EN LACTOSE

APPÉTENCE
favorise l'ingestion



DIGESTIBILITÉ
le taux d'assimilation
des glucides est plus élevé
pendant le 1er mois:
93,5%

Aliment d'allaitement

✓ 10 à 40% dans la formule

Aliment pré-starter

✓ 2 à 20% de Pictalac 20/20 CPA.S

Aliment starter

✓ 2 à 15% de Pictalac 20/20 CPA.S



COMPOSITION

% lactose	50
% matière grasse	20
% protéine	20
% AGCC.M *	25
% AGPI**	8

% du total du produit

* AGCC.M - acide gras à chaîne courte et moyenne = C4; C6; C8; C10; C12

** AGPI - acide gras polyinsaturé

GLYCOMACROPEPTIDES

HAUTE TENEUR dans le PICTALAC 20/20 CPAS

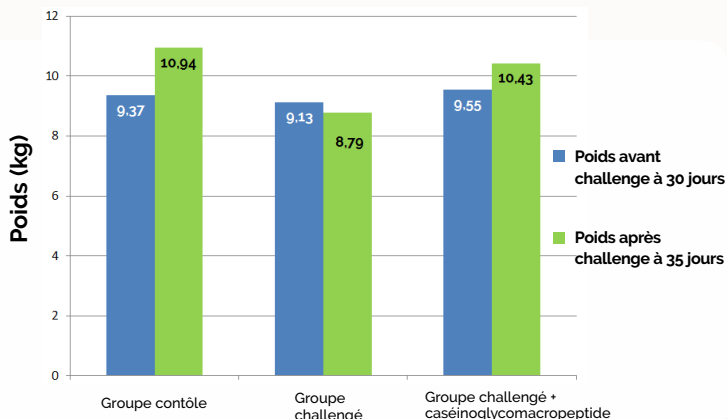
Les GMP font partie de la kappacaséine avec :

- ✓ effet antibactérien
- ✓ effet prébiotique
- ✓ effet immunitaire

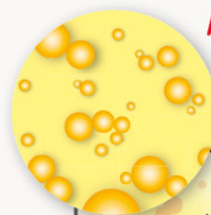
Une source unique de protéines laitières pour porcelets !

Effet des GMP sur la performance et la santé digestive chez les porcelets atteints de E.Coli à 7j :

► GMP réduisent l'impact d'E.COLI sur la croissance (YILI RONG ET AL., 2015)

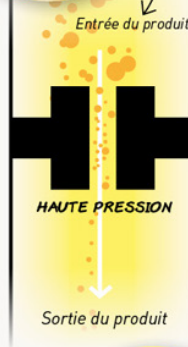


LACTOSÉRUM RÉ-ENGRAISSÉ



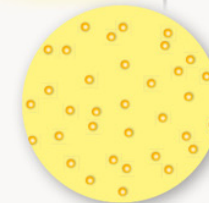
1-Emulsion sous phase liquide
(mélange laitier entre les globules de matières grasses et le lactosérum)

Le lactosérum concentré est mélangé en phase liquide avec des matières grasses végétales (enrichies ou non avec des protéines).



2-Homogénéisation liquide

Grâce à l'homogénéisation à haute pression sous phase liquide, les matières grasses sont :
- totalement et finement homogénéisées
- enrobées et protégées par la protéine de lactosérum.



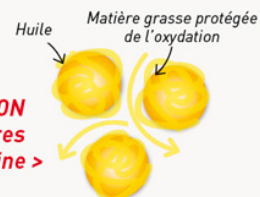
3-Homogénéisation
95% des globules de matière grasse ont une taille inférieure à 3µm

++ HOMOGENÉITÉ
++ DIGESTIBILITÉ



4-Séchage par atomisation

La poudre est alors une poudre très fluide, jusqu'à 80% de matières grasses végétales.



++ STABILITÉ D'EMULSION

PROTECTION
Protection des matières grasses par la protéine >