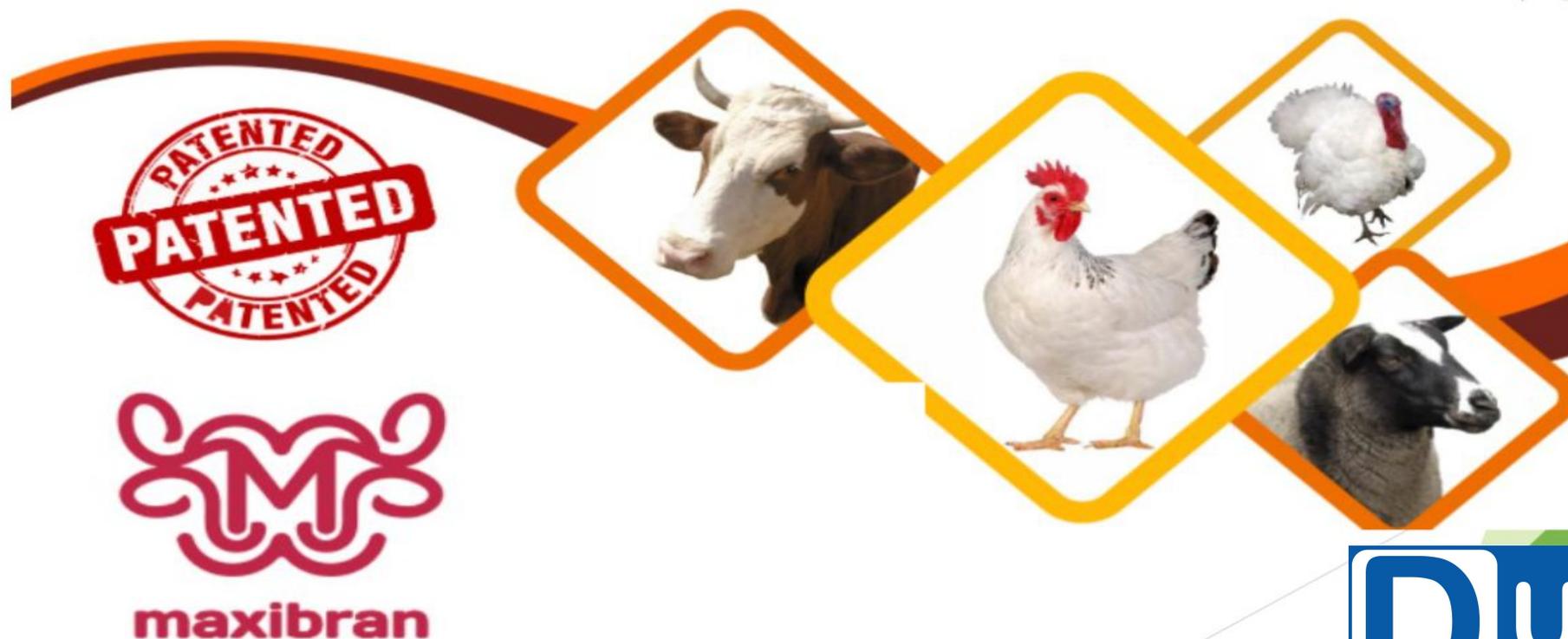


La efectividad de Maxibran en vacas lecheras de alta genética (Holstein)



DUOKEM

Analisis experimental con Maxibran Fase I

Que se queria analizar?

La efectividad de Maxibran en indicadores tales como: Grasa, Proteina, Densidad y MSNF

Como se realizo el experimento?

- ▶ Cuatro lotes de vacas Holstein fueron analizadas y numerados de la siguiente forma:
 - ▶ 1578/1581/1584/1582
 - ▶ El periodo de la fase I se llevó a cabo entre el 27.03.2019 al 24.04.2019
 - ▶ Análisis ejecutados diariamente
 - ▶ El primer mes la dieta establecida se basó en:
 - ▶ Trebol
 - ▶ Heno
 - ▶ Salvado
 - ▶ Concentrado

- ▶ Las pruebas fueron conducidas basadas en los siguientes indicadores:
 - ▶ Grasa
 - ▶ Densidad
 - ▶ Proteina
 - ▶ MSNF

Analisis experimental con Maxibran Fase II

El periodo de la fase II se llevó a cabo entre el 24.04.2019 al 15.05.2019

- ▶ El 50 % del alimento fue reemplazado por Maxibran, Maxibran representó el 30 % de la dieta total.
- ▶ Se realizaron pruebas en los indicadores (grasa, densidad, proteína, MSNF)

Resultados:

La cantidad y calidad del alimento continuó siendo la misma. Mas sin embargo, el valor del contenido de energía diario en el alimento decreció un 15%

Analisis experimental con Maxibran Fase III

El periodo de la fase III se llevó a cabo entre el 15.05.2019 al 01.06.2019

Para esta etapa Maxibran representó el 50% de la dieta total.

- ▶ Se realizaron pruebas en los indicadores (grasa, densidad, proteína, MSNF)

La cantidad de alimento consumido incrementó en un 15% y a pesar de esto el precio total del alimento diario no tuvo ningún cambio.

En conexión con lo anterior, cuando se alimentan a las vacas dentro de un 50% de la dieta total por día, se notó que estas aumentaron la grasa, la proteína y el MSNF , lo cual en definitiva tiene un efecto beneficioso sobre el precio final del producto terminado.

Tabla de Resultados

Fase I

Nº of cows	Fat (%)	Density	Protein (%)	MSNF (%)
1578	3.40	1 029.14	3.14	8.50
1581	2.80	1 028.47	3.02	8.19
1584	2.80	1 029.14	3.08	8.35
1582	2.89	1 029.03	3.08	8.36

Tabla de Resultados

Fase II

No of cows	Fat (%)	Density	Protein (%)	MSNF (%)
1578	3.60	1 028.49	3.10	8.37
1581	2.90	1 028.32	3.01	8.17
1584	3.03	1 028.10	3.03	8.22
1582	3.07	1 028.40	2.90	8.20

Tabla de Resultados

Fase III

No of cows	Fat (%)	Density	Protein (%)	MSNF (%)
1578	4.10	1 029.97	3.27	8.82
1581	3.11	1 028.60	3.06	8.29
1584	3.35	1 028.23	3.09	8.36
1582	3.17	1 028.80	3.08	8.36

Conclusiones

Según los resultados del experimento, el contenido de grasa de la leche en las vacas analizadas aumentó significativamente entre un 5.2% y un 5.5%).



Anexos

Test report PS -RAMZIT- 22-A, Ziyomova street, Almalyk district, Tashkent city, Tel. 246-65-14 Certificate of accreditation № UZ. AMT. 07. MAL. 833 on 09.04.2012	
	Application PCK 05-A

Test report (measurements) Protocol № 180. Cow milk weigh

№	Name of parameters	Requirement of normative documentation	Result of studies
1	Taste and smell	Characteristic for milk, without foreign smells and flavors.	Characteristic for milk, without foreign smells and flavors.
2	Color	Natural, white or slightly creamy color, without sediment and flakes.	Natural, white or slightly creamy color, without sediment and flakes.
3	Fat mass fraction, % at least	-	5,5
4	Density, g / cm ³	1,027	1,029
5	Acidity, T, no more	16-20	20
6	Degree of purity according to the standard, not lower than the group	1	1

Compliance with ND requirements. Meets: SS 13264-88 on p. 1.2.6., 1.2.2.
Responsible people for testing experiments: name, position, signature

Engineer-chemist: /signed/ Kasimova M. Z.

Test report PS -RAMZIT- 22-A, Ziyomova street, Almalyk district, Tashkent city, Tel. 246-65-14 Certificate of accreditation № UZ. AMT. 07. MAL. 833 on 09.04.2012	
	Application PCK 05-A

Test report (measurements) Protocol № 183. Milk cow pasteurized

№	Name of parameters	Requirement of normative documentation	Result of studies
1	Appearance and consistency	Homogeneous liquid without sediment. For milk melted and pasteurized 4 and 6% fat content without cream sludge.	Homogeneous liquid without sediment.
2	Taste and smell	Clean, without strangers, not peculiar to fresh milk flavors and smells. In addition, for baked milk a pronounced taste of pasteurization, for milk produced with the use of dry or condensed dairy products - with a slightly bluish tinge.	Clean, without strangers, not peculiar to fresh milk flavors and smells. In
3	Color	White, with a slightly yellowish tinge, for ghee - with a cream tinge, for lean - with a slightly bluish tinge.	White, with a slightly yellowish tinge.
4	Fat mass fraction, % at least	3,5	5,2
5	Density, g / cm ³	1,027	1,029
6	Degree of purity according to the standard, not lower than the group	1	1
7	Phosphatase	Absent	absent
8	Acidity, K, no more	20	19

Compliance with ND requirements. Meets: SS 13264-88 on p. 1.2.6., 1.2.2.
Responsible people for testing experiments: name, position, signature

Engineer-chemist: /signed/ Kasimova M. Z.

Contáctenos para más detalles

