

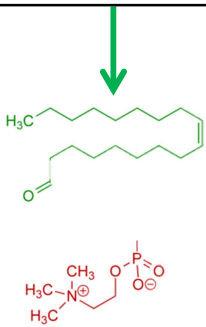


L. P. L.[®]

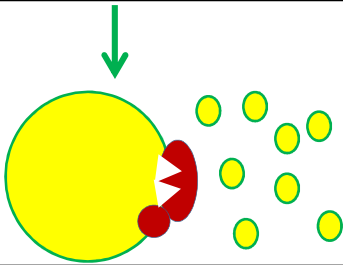




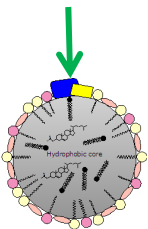
روغن های افزوده شده به خوراک و موجود در ساختمان ذرت و سویا و ...



حل شدن (امولسیون شدن) توسط صفرا و ال. پی. ال.



هضم شدن توسط آنزیم لیپاز



تشکیل میسل و جذب چربی ها و ویتامین های محلول در چربی خوراک

ال. پی. ال. افزایش دهنده قابلیت هضم و جذب لیپیدهای خوراک

لیپیدهای خوراک منبع انرژی در جیره و عموماً دارای ساختار تری گلیسریدی هستند.

مشکل اساسی در هضم روغن ها، نامحلول بودن آنها در محیط آبی است.

صفرا موجب افزایش حلالیت روغن های خوراک و شروع اثر آنزیم لیپاز می شود.

صفرا ترکیبی از انواع امولسیفایرها است.

ال. پی. ال. یک نوع مولتی امولسیفایر است.

ال. پی. ال. حاوی لیزوفسفولیپید، انواع مونو و دی گلیسریدها، چند نوع بیوسورفکتانت و آنتی اکسیدان های طبیعی و صنعتی است.

ال. پی. ال. یک حلال بسیار قدرتمند برای محلول ساختن کلیه لیپیدهای خوراک است.

با افزایش حلالیت روغن های خوراک توسط ال. پی. ال.، کمک به عمل آنزیم لیپاز دستگاه گوارش شده و هضم آنها بهبود می یابد.

ترکیبات موجود در ال. پی. ال. همچنین در ساختمان میسل ها شرکت می کنند.

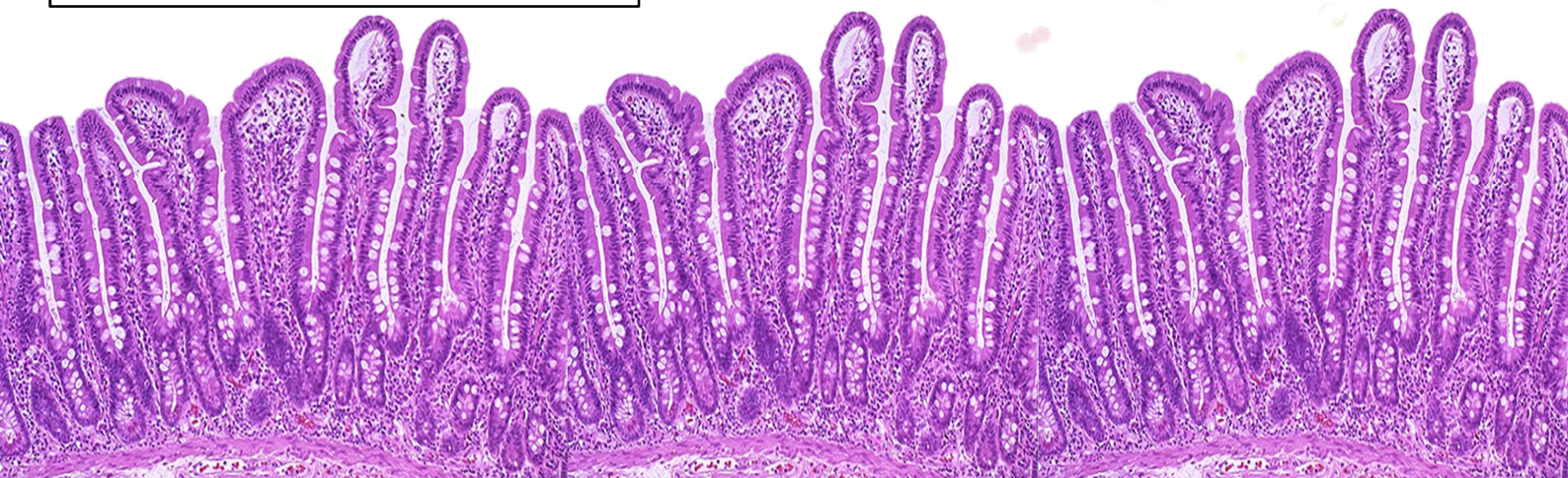
ال. پی. ال. موجب تشکیل میسل های ریزتر و محلول تر شده و جذب روغن ها و چربی های هضم شده خوراک را نیز افزایش می دهد.

با بهبود هضم و جذب چربی های خوراک، جذب ویتامین های محلول در چربی خوراک مانند **ویتامین های A, D₃, E و K₃** نیز افزایش می یابد.

ال. پی. ال. کارایی اقتصادی استفاده از منابع روغن و مکمل های ویتامینه را در خوراک افزایش می دهد.

ال. پی. ال. با افزایش دادن سرعت و کارایی هضم و جذب روغن های خوراک، تداخل اثر آنها با منابع کلسیم جیره را کاهش می دهد.

ال. پی. ال. باعث (۱) افزایش انرژی زایی جیره و (۲) بهبود جذب ویتامین های محلول در چربی و (۳) افزایش کیفیت پوسته تخم مرغ می شود.





گیاهان دارویی موجود در ترکیب ال. پی. ال.



اسانس آویشن

آنتی اکسیدان، ضد باکتری، ویروس، قارچ، مخمر و انگل، ضد استرس، ضد درد، بهبود عملکرد دستگاه تنفسی، بازکننده مجاری تنفسی، ضد سرفه و خلط آور، افزایش دهنده توانایی هضم و جذب دستگاه گوارش، افزایش دهنده مصرف خوراک



اسانس زنیان

آنتی اکسیدان، ضد باکتری، ویروس و قارچ، محرک ایمنی، افزایش دهنده تکثیر سلولهای بافتهای اپیتلیوم روده و ریه، افزایش دهنده توانایی هضم و جذب دستگاه گوارش، بازکننده مجاری تنفسی، ضد التهاب



اسانس زیره

ضد عفونتهای میکروبی اندام گوارشی، ضد اسپاسم، ضد انگل، ضد التهاب، افزایش دهنده توانایی هضم و جذب در دستگاه گوارش مخصوصا چربیها و روغنهای خوراک، افزایش دهنده اشتها

مزایای منحصر به فرد ال. پی. ال. (L. P. L.)

ال. پی. ال. به شکل مایع ساخته شده است.

به سبب مایع بودن، به راحتی با منبع روغن جیره مخلوط می شود.

مخلوط شدن بهتر ال. پی. ال. در جیره، موجب افزایش کارایی مواد موثر آن می شود.

امکان مخلوط سازی ال. پی. ال. با فرم مایع با منبع روغن در جیره در زمان ساخت دان، موجب شروع عمل امولسیفایری ال. پی. ال.، حتی قبل از خورده شدن دان توسط پرنده می شود.

ال. پی. ال. حاوی حداقل ۱۲ درصد لیزوفسفولیپید می باشد، که این بیشتر از حداقل ۲ برابر مواد موثره محصولات مشابه است.

ال. پی. ال. به غیر از لیزوفسفولیپید حاوی چند نوع مختلف امولسیفایر نیز می باشد.

برخلاف محصولات مشابه که فقط بر پایه لیزوفسفولیپیدها هستند، ال. پی. ال. محصولی مولتی امولسیفایر است.

به سبب اثر همکوشی امولسیفایرها با یکدیگر، با طراحی چندین نوع مختلف امولسیفایر در کنار لیزوفسفولیپید، اثر بخشی ال. پی. ال. چندین برابر افزایش یافته است.

اکثر منابع روغنی مورد استفاده دام، طیور و آبزیان فاقد آنتی اکسیدان هستند و یا مقدار ناچیزی آنتی اکسیدان دارند.

ال. پی. ال. حاوی مقدار بسیار زیادی آنتی اکسیدانهای طبیعی و صنعتی است.

با مخلوط سازی ال. پی. ال. با منبع روغن جیره، از فساد روغن جیره و دان جلوگیری می شود.

ال. پی. ال. حاوی اسانسهای گیاهی خوشبو کننده دان جهت افزایش خوش خوراکی جیره می باشد.

با مصرف ال. پی. ال. می توانید در مصرف منبع روغن در جیره صرفه جویی نمایید و جیره های ارزان تری بنویسید.

میزان بهبود در انرژی زایی جیره و صرفه جویی در مصرف منبع روغن، با مصرف ال. پی. ال. متناسب با مقدار روغن جیره است.

ال. پی. ال. را به میزان یک لیتر در یک تن خوراک استفاده فرمایید.

مصرف ال. پی. ال. به ویژه در خوراک استارتر جوجه های گوشتی (به سبب ضعف در تولید صفرا و هضم و جذب روغن) و خروس های گله های مرغ مادر (برای افزایش دادن جذب ویتامین های محلول در چربی) توصیه می گردد.





بهین دارو

سایه رنگ ثبت: ۲۹۳۴

محصولی از شرکت:

سیمرغ بهین دارو گستر آریا

آدرس: مازندران، بابلسر، خیابان شهید

ذوالفقاری، نبش کوچه دانش ۱۱،

کدپستی ۴۷۴۱۷۹۳۵۶۹

تلفن: ۰۱۱-۳۵۳۴۴۰۰۱

فاکس: ۰۱۱-۳۵۳۴۳۰۹۰

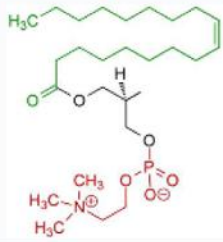


L. P. L.[®]

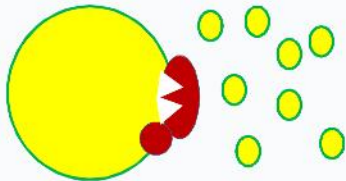




Oils added to feed and available in corn and soybean, etc.



Dissolving (emulsify) by bile and L. P. L.

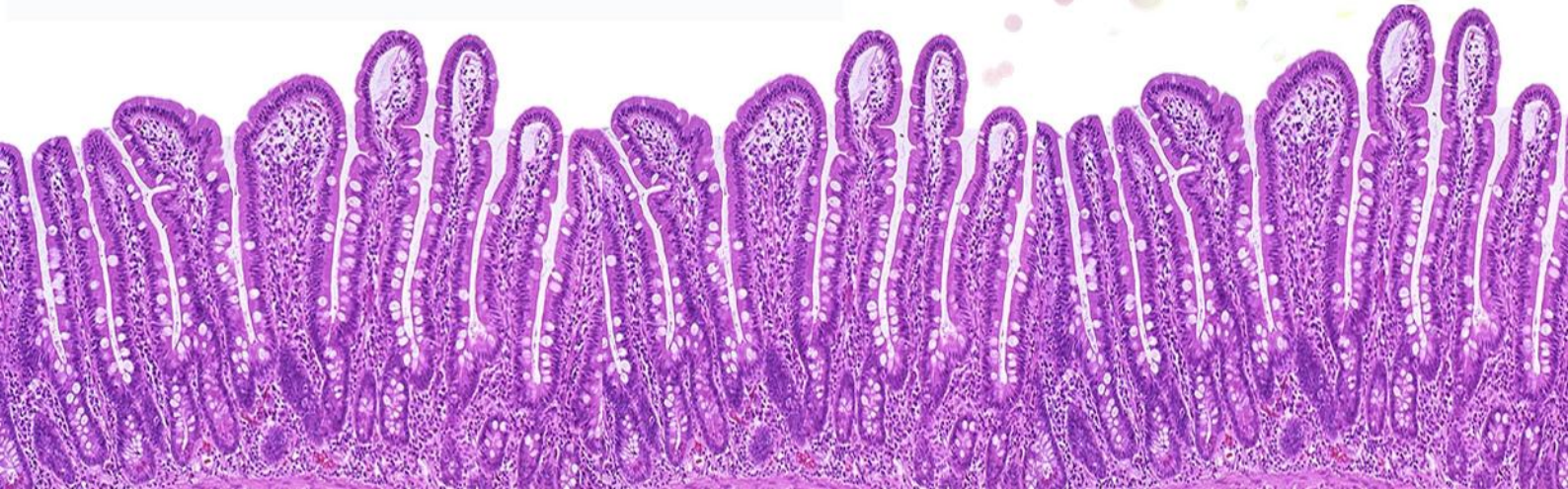


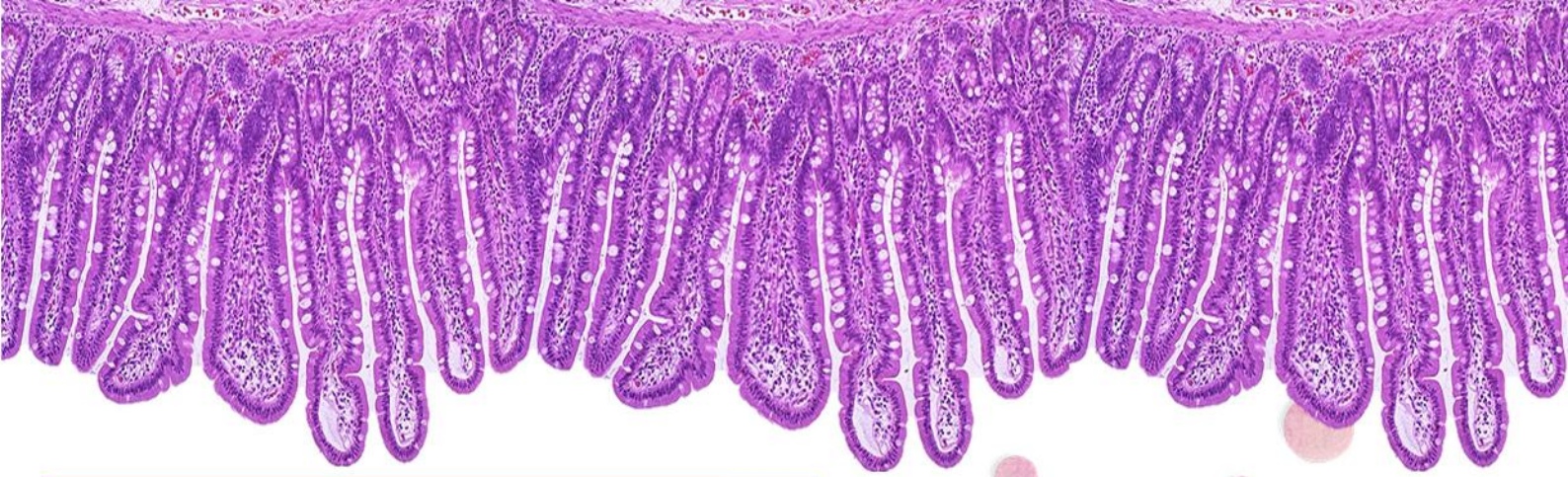
Digested by lipase



Formation of micelles and absorption of fat and soluble vitamins in feed fat

- L. P. L. Increases digestibility and absorption of feed lipids**
- Feed lipids are an energy source in the diet and generally have triglyceride structure.
- The main problem in digesting oils is their insolubility in the aquatic environment.
- Bile increases the solubility of feed oils and the onset of lipase enzyme effect.
- Bile is a combination of different emulsifiers.**
- L. P. L. is a multi-emulsifier.**
- L. P. L. Contains lysophospholipids, a variety of mono and diglycerides, several types of biosurfactants and natural and industrial antioxidants.
- L. P. L. It is a very powerful solvent for solubilizing all the feed lipids.
- By increasing the solubility of feed oils by L.P. L., help the function of the gastrointestinal lipase enzyme and improve their digestion.
- Compounds in L. P. L. also participate in the building of micelles.
- L. P. L. results in the formation of finer and more soluble micelles and increases the absorption of digested oils and fats.
- By improving the digestion and absorption of feed fats, also increase the absorption of soluble vitamins in feed fat like vitamins E, D₃, A and K₃
- L. P. L. increases the economic efficiency in the use of oil sources and vitamin supplements in the food.
- L. P. L. By increasing the speed and efficiency of digestion and absorption of feed oils, reduces their interference with diet calcium sources.
- L.P. L. Causes 1) increased energy intake of the diet, 2) improved absorption of fat-soluble vitamins, and 3) improved eggshell quality.





The unique benefits of L. P. L.

L. P. L. Made in liquid form.

Due to its liquidity, it is easily mixed with a source of diet oil.

Better mix L.P. L. in the diet, increases the efficiency of its effective ingredients.

Possibility of mixing L. P. L. With the liquid form of the oil source in the diet at the time of making seeds, initiates the action of emulsifier of L. P. L. , even before the seeds is eaten by the bird.

L. P. L. contains at least 12% lysophospholipid, which is more than double the effective ingredient of similar products.

L. P. L. apart from lysophospholipid, contains several different types of emulsifiers.

Unlike similar products which only based on lysophospholipids, L. P. L. is a multi-emulsifier product.

Due to the fusion effect of emulsifiers together, by designing several different types of emulsifiers alongside lysophospholipids, the efficacy of L. P. L. has increased several times.

Most of the oil sources used in livestock, poultry, and aquatic are either not antioxidant or have little antioxidant.

L. P. L. Contains a large amount of natural and industrial antioxidants.

By mixing L. P. L. with the source of the diet oil, the spoilage of the diet and the seeds oil is prevented.

L. P. L. Contains freshener herbal essences for seeds to enhance diet palatability.

By taking L. P. L. you can save on the source of oil and make cheaper diets.

Improvement of diet energy and saving on oil source, with consumption of L. P. L. is proportional to the amount of diet oil.

Use 1 liter of L. P. L. per a ton of feed.

Intaking L. P. L. is recommended in particular, broilers starter feed (due to weakness in bile production and digestion and absorption of oil) and roosters of breeder chicken flocks (to increase the absorption of fat-soluble vitamins).





BEHINDAROU
SIMORGH
Registdiet No: 2934

Simorgh Behindarou Gostar-e Asia
Address: at the corner of Danesh 11 Alley,
Shahid Zolfaghari St., Babolsar. Mazandaran Province.

Zip code: 4741793569

Tel: 011-35344001

Fax: 011-35343090

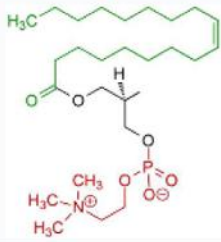


L. P. L.[®]

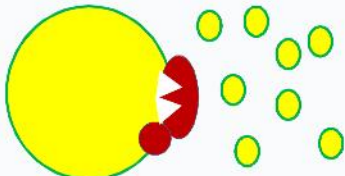




الزيوت المضافة إلى العلف والموجودة في هيكل الذرة والصويا



الانحلال (الاستحلاب) من قبل الصفراء وال.بي.ال.



الهضم بواسطة أنزيم الليباز



تشكيل الأيونات الغروية وامتصاص الدهون والفيتامينات المحلولة في الدهون الموجودة في العلف

ال.بي.ال. يعزز هضم وامتصاص الدهون الصالحة للأكل

الدهون الغذائية هي مصدر الطاقة في النظام الغذائي ولها بنية الدهون الثلاثية عادة. المشكلة الرئيسية في هضم الزيوت هي عدم قابليتها للذوبان في البيئة المائية. الصفراء تزيد من قابلية ذوبان زيوت الطعام وبدء نشاط أنزيم الليباز. الصفراء هي مزيج من المستحلبات المختلفة.

ال.بي.ال. هو مستحلب متعدد.

يحتوي ال.بي.ال. على الليسوفوسفوليبيد ومجموعة متنوعة من أحادي وثنائي الجليسيريد وأنواع عديدة من المؤثرات السطحية الحيوية ومضادات الأكسدة الطبيعية والصناعية.

ال.بي.ال. هو مذيب قوي للغاية لإذابة جميع الدهون الغذائية.

عن طريق زيادة قابلية ذوبان الزيوت الصالحة للأكل باستعمال ال.بي.ال.، فهو يساعد إنزيم الليباز الهضمي على أداء وظائفه ويحسن عملية الهضم.

المركبات الموجودة في ال.بي.ال. تشارك أيضا في بناء الأيونات الغروية

يؤدي ال.بي.ال. إلى تشكيل أيونات غروية أصغر وأكثر قابلية للذوبان ويزيد من امتصاص الزيوت والدهون المهضومة.

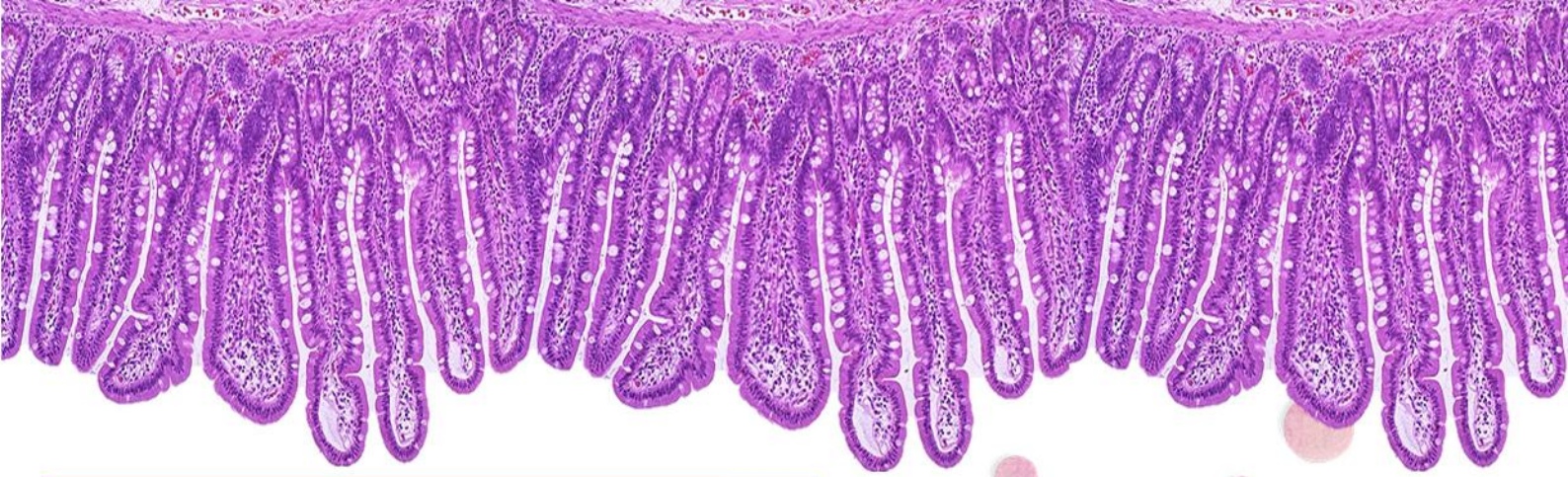
عن طريق تحسين هضم وامتصاص الدهون الصالحة للأكل، يحسن ال.بي.ال. من امتصاص الفيتامينات القابلة للذوبان في الطعام مثل E، D3، A و K.

يعزز ال.بي.ال. الكفاءة الاقتصادية لاستخدام مصادر الزيت ومكملات الفيتامينات في النظام الغذائي.

يقلل ال.بي.ال. من تفاعل زيوت العلف مع مصادر الكالسيوم الغذائية عن طريق زيادة سرعة وكفاءة الهضم والامتصاص

يؤدي ال.بي.ال. إلى (١) زيادة توليد الطاقة من الوجبات الغذائية و (٢) تحسين امتصاص الفيتامينات القابلة للذوبان في الدهون، و (٣) تحسين نوعية قشر البيض.





مزايا ال.بي.ال.الفريدة

يصنع ال.بي.ال. على شكل سائل.

بسبب طبيعته السائلة، يمكن خلطه بسهولة مع مصدر الزيت في العلف.

الخلط الأفضل ال.بي.ال. في الأعلاف يزيد من كفاءة مكوناته الفعالة.

إن إمكانية خلط ال.بي.ال. بالشكل السائل مع مصدر الزيت في الوجبات الغذائية في وقت تصنيع الحبوب يؤدي لبداية فعالية الاستحلاب له، حتى قبل أن توكل الحبوب من قبل الدواجن.

يحتوي ال.بي.ال. على ١٢٪ على الأقل من الليزوفوسفوليبيد، وهي أكثر من ضعف نسبة العناصر النشطة للمنتجات المماثلة.

يحتوي ال.بي.ال. على عدة أنواع مختلفة من المستحلبات إلى جانب اللازوفوسفوليبيد.

على عكس المنتجات المماثلة التي تعتمد فقط على الليسوفوسفوليبيدات، فإن ال.بي.ال. هو مستحلب متعدد.

نظراً لتأثير التآزر في المستحلبات، تزيد فعالية بيم بعدة أضعاف من خلال تصميم عدة أنواع مختلفة من المستحلبات جنباً إلى جنب مع الليسوفوسفوليبيد.

معظم مصادر الزيوت المستخدمة في تربية الماشية والدواجن وتربية الأحياء خالية من مضادات الأكسدة أو تحتوي على القليل من مضادات الأكسدة.

يحتوي ال.بي.ال. على كمية كبيرة من مضادات الأكسدة الطبيعية والصناعية.

عن طريق خلط ال.بي.ال. مع مصدر زيت العلف، يتم منع تلف زيت الوجبات الغذائية والأعلاف.

يحتوي ال.بي.ال. على زيوت عطرية تجعل رائحة الأعلاف نكية مما يحسن من نكهتها.

عن طريق استهلاك ال.بي.ال. يمكنك ترشيد استهلاك مصدر الزيت وجعل الوجبات الغذائية أرخص.

كمية التحسن في توليد الطاقة من الأعلاف والتوفير في استهلاك مصدر الزيت يتناسب مع كمية الزيت في الوجبات الغذائية باستعمال ال.بي.ال.

استخدم ال.بي.ال. بمعدل لتر واحد لكل طن من العلف.

ينصح باستهلاك ال.بي.ال. بشكل خاص في علف بداية التسمين (بسبب ضعف إنتاج الصفراء والهضم وامتصاص الزيت) وديكة التكاثر (لزيادة امتصاص الفيتامينات القابلة للذوبان في الدهون).





بهین دارو

سایه رنگ ثبت: ۲۹۳۴

من إنتاج شركة:

سایمرغ بهین دارو کستر آریا

العنوان: تقاطع زقاق دانش ۱۱، شارع شهید ذو الفقاری،

بابلسر، مازندران، ایران،

الرمز البريدي ۴۷۴۱۷۹۳۵۶۹

الهاتف: +۹۸ ۱۱ ۳۵۳۴۴۰۰۱

الفاکس: +۹۸ ۱۱ ۳۵۳۴۳۰۹۰