

Преимущества Мегалак® в сравнении с другими типами защищенных жиров:

МЕГАЛАК ОТНОСИТСЯ К **КАЛЬЦИЕВЫМ ЖИРАМ**

Независимые научные исследования, сравнивающие все три вида защищенных жиров – кальциевые, фракционированные и гидрогенизированные, показали преимущество по перевариваемости органического вещества кальциевых жиров над всеми другими видами (уровень перевариваемости - кальциевые жиры 78 %, фракционированные 41 %, гидрогенизированные 10 %).

Digestibility of rumen protected fat in cattle J. Voigt, S. Kuhla, K. Gaafar, M. Derno, H. Hagemeyer Slovak J. Anim. Sci., 39, 2006 (1-2): 16 – 19 © 2006 SARC Research Institute of the Biology of Farm Animals, Research Unit Nutritional Physiology "Oskar Kellner", Germany http://www.cvzv.sk/slju/06_1/Voigt.pdf

При производстве **ГИДРОГЕНИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ** используют катализатор – никель (тяжелый металл), остаточные количества которого попадают с кормами в организм животного.

Гидрогенизированные жиры имеют частично искаженную молекулярную структуру и содержат трансжиры, которые нарушают клеточный метаболизм. Они препятствуют полноценному питанию клеток и способствуют накоплению токсинов, что является причиной некоторых заболеваний. По данным отчёта UCS-INFO 447 от 15.07.1999 в результате научных исследований были установлены следующие негативные последствия употребления транс-жиров:

1. Ухудшение качества молока, при этом трансжиры передаются с молоком.
2. Рождение потомства с патологически малым весом.
3. Увеличение риска развития диабета.
4. Нарушение работы простагландинов, что негативно влияет на состояние суставов и соединительной ткани.
5. Нарушение работы фермента цитохром-оксидазы, играющего ключевую роль в обезвреживании химических веществ и канцерогенов.
6. Ослабление иммунитета.

ФРАКЦИОНИРОВАННЫЕ ЖИРЫ отличаются от других жиров высоким содержанием пальмитиновой кислоты, что быстро приводит к увеличению содержания жира в молоке и увеличению продуктивности, но после 4-6 месяцев использования этого продукта у животных начинается потеря живого веса и снижение продуктивности, это во многом сводит на нет их положительные свойства.

Роль **пальмитиновой кислоты** в процессах молокообразования безусловно важна, но отдавать ей абсолютно ведущую роль неправильно. Ценность стеариновой кислоты и степень ее влияния на молочную продуктивность не менее велика. Это можно положительно утверждать на основании проведенных масштабных исследований - [https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302\(14\)00397-X/fulltext](https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302(14)00397-X/fulltext)

	Кальциевые соли жирных кислот	Гидрогенизированные жиры	Фракционированные жиры
Общее содержание жира, %	84	99	99
Жирные кислоты			
Насыщенные			
С :12 Лауриновая, %			
С14:0 Миристиновая, %	1,5	1	1,5
С16:0 Пальмитиновая, %	48	47 - 53	70 - 85
С18:0 Стеариновая, %	5	36 - 44	8 - 10
Неопределенные / Ненасыщенные			
С18:1 Олеиновая, %	36	5 - 11	8 - 12
С 18:2 Линолевая, %	9	0,5 - 1	1 - 3
Обменная энергия, Мдж/кг	31,6	35 - 36	36 - 38
Чистая энергия, NEL Мдж/кг	26	24	26 - 27