

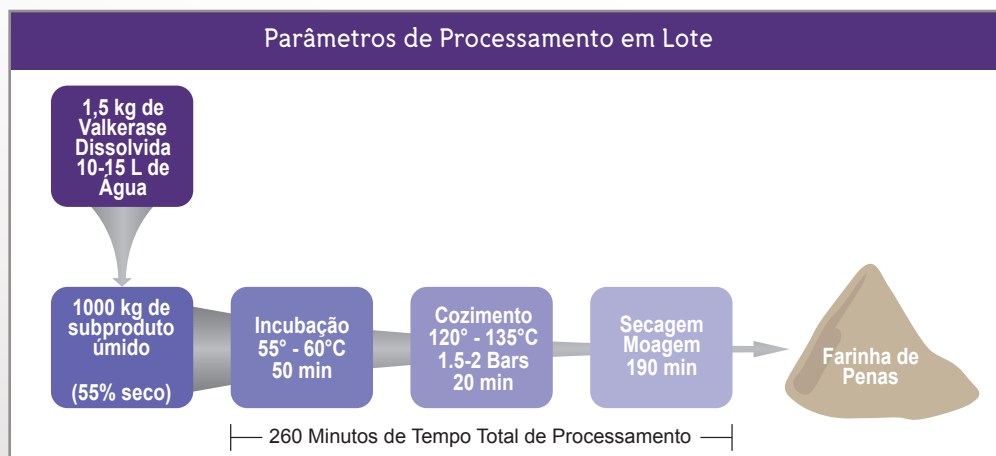
# Valkerase®

Melhor Farinha de Penas, Naturalmente

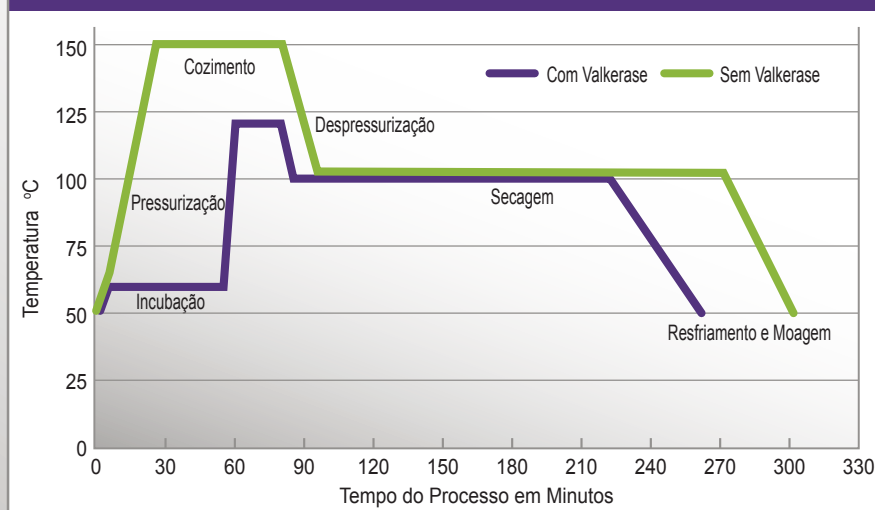
A Valkerase é uma enzima queratinase única que hidrolisa as ligações peptídicas da queratina nas penas, produzindo farinha de penas mais barata e de maior qualidade

## Vantagens para Processadores de Farinha de Penas

- Reduz o tempo de cozimento e as temperaturas
- Aumenta a produtividade do processamento
- Pode ser usado em lote ou processamento contínuo
- Reduz o odor de processamento
- Cria uma farinha de penas mais consistente e de maior qualidade



## Temperatura de Cozimento Mais Baixa, Menos Tempo de Processamento

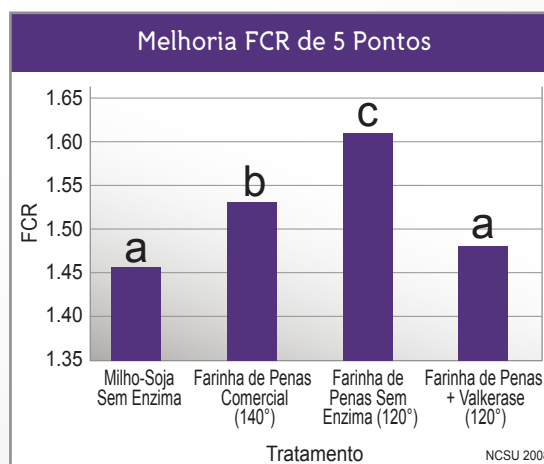
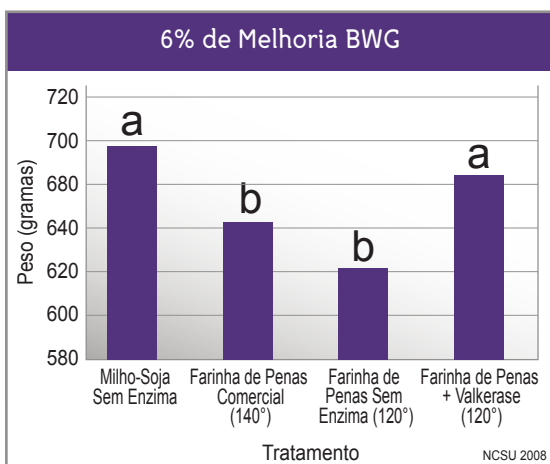


## Vantagens para Usuários de Farinha de Penas

- Conserva o conteúdo de aminoácidos, melhorando a digestibilidade
- Melhora o ganho de peso corporal e a taxa de conversão alimentar
- Reduz o custo da alimentação, permitindo maior taxa de inclusão

Conserva Aminoácidos, Melhora a Digestibilidade				
Testes	Análise	Sem Valkerase	Com Valkerase	% Melhoria
75% penas 10% resíduos de carne 15% sangue	Pepsina 0,2%	64,8%	74,1%	+ 14,3%
90% penas 10% sangue	Pepsina 0,2% Cisteína/Proteína Bruta	57,1% 4,2%	60,9% 5,9%	+ 6,7% + 40,4%
100% penas	Pepsina 0,002% Laboratório 1	32,3%	40,5%	+ 25,3%
	Pepsina 0,002% Laboratório 2	36,1%	41,5%	+ 14,9%
C. Parson	Pepsin 0.002% Digestibilidade <i>In vivo</i> (CP)	55,0%	71,5%	+ 30,0%

Testes nos EUA conduzidos por laboratórios independentes



## Vantagens Ambientais

- Converte de maneira eficiente os resíduos de penas em uma fonte de proteína de boa qualidade e baixo custo para a produção animal
- O processamento de farinha de penas com Valkerase requer menos energia e reduz a poluição por odores

## Especificações do Produto:

- Forma em pó
- Sacos de 25 kg
- Período de estocagem de 24 meses a partir da data de fabricação