

今月のご挨拶



毎日驚くほどに暑さが更新されています。

皆様夏バテには十分ご用心ください。

今月はそんな夏にピッタリな

新商品のご紹介です！！

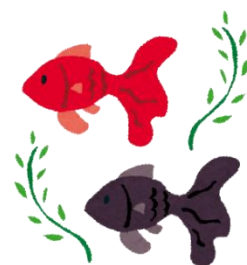
「ルーメンヘルパーM」

～夏場の食退、暑熱対策に～

■ルーメンヘルパー主成分

。酵母

。タンカル



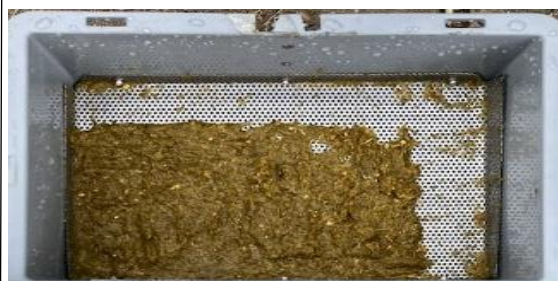
■ルーメンヘルパーM原料の生酵母とは

ルーメンヘルパーMに使用されている生酵母は1,000菌株を超える酵母株の中からルーメン機能を向上させる能力の高さによって選抜された**特別な**生きた酵母です。ルーメンpHを適正化/繊維と飼料の消化率を向上させます。

※詳細は裏面をご参照下さい。

繊維消化確認 事例

(before)



(after)



■給与量(1日1頭あたり)

泌乳牛 100～150g 繁殖牛 80～120g

育成牛 40～60g 肥育牛 80～120g



(荷姿: 20kg袋 マッシュユ)



製品小話

ルーメン内での激闘

①酸素の除去

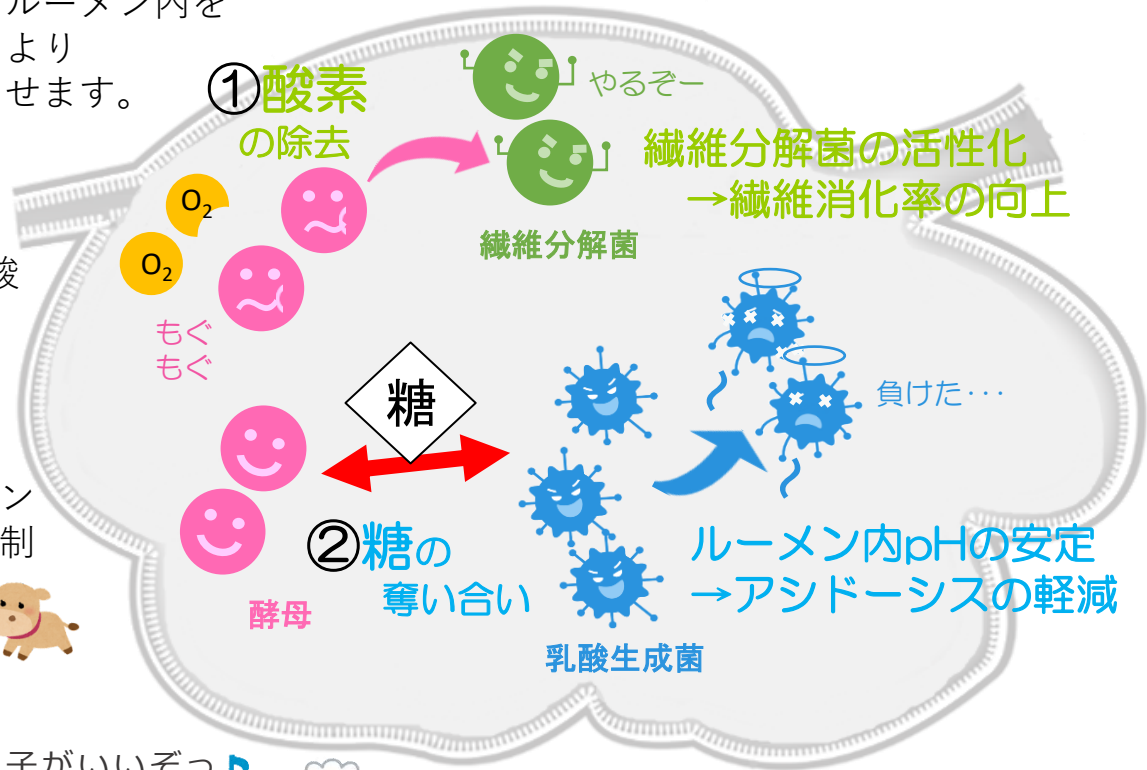
…酵母が酸素を除去しルーメン内を嫌気状態に保つことにより繊維分解菌を活性化させます。

②糖の奪い合い

…ルーメンpHを下げる大きな要因の1つが乳酸生成菌です。酵母がエネルギー源である糖を奪い、乳酸生成菌の増殖を抑制することでルーメンのアシドーシス化も抑制します。



おっ、何だか調子がいいぞっ♪



ルーメン雑学「ホルモン」



焼肉には欠かせない食材のホルモンですが、どこの部位なのか知っていますか？

今回は牛の持つ4つの胃について紹介します。

第一胃⇒ミノ…味はあまり癖はなく淡泊で、食感は弾力性が強いいため、噛みごたえがかなりあります。

第二胃⇒ハチノス…コラーゲンが多量に入っており淡泊な風味のため、タレと一緒に頂く方が美味しいとされています。

第三胃⇒センマイ…色は黒くぽつぽつとした突起が目立つセンマイは、低カロリーで低脂質、さらに鉄分・亜鉛・コラーゲンが豊富と栄養面でも優秀なホルモンです。

第四胃⇒ギアラ…焼くと膨らみ、ぷりっとした食感で、脂と甘みが程よく感じるため、通の人にも人気の部位です。

担当のひとりごと

真夏の日差しが照りつけ、ひまわりが眩しく咲いておりますが、皆さまにおかれましてはお元気でお過ごしでしょうか。

夏は日本各地で花火大会が催されますが、わたくしの地元も小さいながら花火大会が開催されます。

毎年朝早くから浜に行き、レジャーシートを敷き場所取りを行うのが、我が家の恒例のイベントになっております。

花火大会が終わると夏の終わりを告げられたようで、寂しくなるのはなぜでしょうか。

まだまだ暑さが続いておりますが、皆様どうぞお体ご自愛下さい。

飼料化成品部 脇田



☞ Youtubeに固形塩の動画をアップしています！

