



FARMER.

MM Fresh Chicken

FARMER.

MM Fresh Chicken



Zdrowe wybory, czyste jedzenie **Kurczaki bez antybiotyków**

W takiej hodowli kurczaki nie otrzymują antybiotyków na żadnym etapie życia. To oznacza, że antybiotyki nie są stosowane ani w celach terapeutycznych, ani w celu promowania wzrostu.

Unikalna technologia oparta o standaryzowaną allicynę stawia nasze produkty w centrum zainteresowania.

Badania w kurnikach doświadczalnych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie dowodzą, iż drób hodowany w naszej standaryzacji posiada lepsze atuty handlowe.



41%

**mniej „złego”
cholesterolu LDL**

KORZYŚCI

- Zmniejszenie ryzyka chorób sercowo-naczyniowych
- Poprawa zdrowia rętnic
- Lepsza kontrola cholesterolu całkowitego
- Ochrona przed przewlekłymi stanami zapalnymi
- Wsparcie zdrowego stylu życia
- Zapobieganie otyłości i związanych z nią chorób

7%

mniej tłuszczu

KORZYŚCI

- Zmniejszenie kaloryczności
- Zapobieganie chorobom serca
- Zmniejszenie ryzyka cukrzycy typ 2
- Zdrowe funkcjonowanie układu pokarmowego
- Lepsza kontrola wagi
- Zapobieganie niektórym rodzajom raka

8%

**mniej
trójglicerydów**

KORZYŚCI

- Zmniejszenie ryzyka chorób sercowo-naczyniowych
- Poprawa zdrowia rętnic
- Zapobieganie pankreatytowi
- Lepsza kontrola cukrzycy
- Ogólna poprawa zdrowia metabolicznego
- Poprawa profilu lipidowego



Chów **bez antybiotyków** z uwzględnieniem technologii opartej o standaryzowaną allicynę powoduje **poprawę** **dobrostanu zwierząt**

Zmniejszenie
stresu i chorób

Odpowiedzialność
etyczna

Zmniejszenie
Ryzyka Chorób
Zoonotycznych

Zmiana Postaw
Konsumentów

Niższy parametr wycieków termicznych

przekłada się na mniejsze otłuszczenie

Wyniki oceny cech technologicznych mięśni piersiowych i udowych kurcząt broilerów w zależności od zastosowanej dawki preparatu

| Rodzaj mięśnia | Cecha | Grupa | | | | SEM |
|----------------|-------------------|----------|---------|--------|--------|-------|
| | | kontrola | 150 µg | 200 µg | 250 µg | |
| piersiowy | pH15 | 5.79 | 6.00 | 5.89 | 5.76 | 0.028 |
| | pH60 | 5.33 | 5.45 | 5.47 | 5.41 | 0.017 |
| | pH24 | 5.48 | 5.40 | 5.56 | 5.47 | 0.013 |
| | wodochłonność (%) | 53.13 | 55.86 | 51.76 | 53.71 | 0.710 |
| | wyciek naturalny | 2.22 | 2.90 | 2.53 | 2.80 | 0.128 |
| | wyciek termiczny | 25.91 | 27.22 | 27.76 | 26.47 | 0.410 |
| | kruchość (N) | 30.29 | 27.81 | 28.11 | 28.93 | 0.674 |
| udowy | pH15 | 5.85 | 5.78 | 5.87 | 5.94 | 0.020 |
| | pH60 | 5.57 | 5.69 | 5.63 | 5.86 | 0.022 |
| | pH24 | 5.84 | 5.65 | 5.80 | 5.81 | 0.019 |
| | wodochłonność (%) | 46.63a | 53.64b | 46.26a | 44.39a | 0.920 |
| | wyciek naturalny | 1.68 | 1.73 | 1.53 | 1.27 | 0.079 |
| | wyciek termiczny | 29.01a | 30.52ab | 32.98b | 27.72a | 0.530 |
| | kruchość (N) | 27.93 | 25.79 | 30.67 | 27.90 | 0.838 |

* - średnie różnią się istotnie przy $p \leq 0.05$

Wyniki oceny barwy mięśni piersiowych i udowych kurcząt broilerów w zależności od zastosowanej dawki preparatu

| Rodzaj mięśnia | Cecha | Grupa | | | | SEM | |
|----------------|----------|----------|---------|--------|--------|--------|-------|
| | | kontrola | 150 µg | 200 µg | 250 µg | | |
| piersiowy | surowe | L | 59.31 | 58.61 | 59.53 | 59.59 | 0.276 |
| | | a | 0.41ab | 0.86b | 0.03ab | -0.20a | 0.126 |
| | | b | 13.45b | 13.44b | 11.84a | 13.56b | 0.188 |
| | gotowane | L | 85.24ab | 83.85a | 86.25b | 85.79b | 0.236 |
| | | a | 1.01a | 1.68b | 1.12a | 1.18a | 0.060 |
| | | b | 15.31 | 15.76 | 15.28 | 15.60 | 0.073 |
| ΔE | | 26.10 | 25.53 | 27.04 | 26.38 | 0.322 | |
| udowy | surowe | L | 51.03 | 49.95 | 50.74 | 49.97 | 0.266 |
| | | a | 6.10a | 7.25ab | 6.85ab | 7.53b | 0.162 |
| | | b | 14.68 | 14.51 | 14.98 | 15.24 | 0.154 |
| | gotowane | L | 79.71 | 78.90 | 79.87 | 78.46 | 0.357 |
| | | a | 2.61 | 2.37 | 2.20 | 2.65 | 0.082 |
| | | b | 17.47 | 17.70 | 17.19 | 17.69 | 0.113 |
| ΔE | | 29.14 | 29.68 | 29.69 | 29.25 | 0.438 | |

a, b - średnie różnią się istotnie przy $p \leq 0.05$

Brak zapalenia podeszwy stopy

przekłada się na lepszą kondycję mięśnia piersiowego, brak jego odparzeń (kury nie leżą, a chodzą)

Dużo lepsza jakość mięsa

Mięso z dodatkiem allicyny jest bardziej kruche (delikatne), drób utrzymuje zdrowy przewód pokarmowy, mięso jest bardziej soczyste (poprzez większe możliwości utrzymania własnej wodochłonności) finalnie przekłada się to na walory konsumpcyjne, dokładając walory dietetyczne, zmniejszony cholesterol tłuszcz i trójglicerydy możemy się pokusić o stwierdzenie że mięso kurczaków chodowanych na allicynie jest rozwiązaniem problemów grup społecznych tj - junior i senior.



WYDZIAŁ
NAUK O ZWIERZĘTACH
I BIOGOSPODARKI



Wyniki badań biochemicznych krwi kurcząt broilerów w zależności od dawki allicyny

| Cecha | Grupa | | | | SEM |
|--------------------|---------------|---------|---------|---------------|--------------|
| | Kontrola | 150 µg | 200 µg | 250 µg | |
| GLU (mg/dl) | 231.0 | 222.9 | 238.8 | 230.8 | 5.348 |
| ALP (U/L) | 573.8b | 458.3a | 442.4a | 386.9a | 21.050 |
| ALT (U/L) | 6.150bc | 5.713ab | 5.479a | 6.389c | 0.143 |
| AST (U/L) | 281.1ab | 283.9ab | 254.4a | 309.3b | 8.884 |
| CREA (mg/dl) | 0.117c | 0.074b | 0.031a | 0.079b | 0.006 |
| UREA (mg/dl) | 5.100a | 6.338b | 7.875d | 7.138c | 0.242 |
| BIL (umol/l) | 14.52a | 18.05b | 22.42d | 20.32c | 0.689 |
| UA (mmol/l) | 0.218b | 0.181a | 0.208ab | 0.210ab | 0.007 |
| CHOL (mg/dl) | 159.0c | 148.6b | 143.5ab | 140.0a | 1.872 |
| HDL (mg/dl) | 71.17a | 73.06a | 75.99a | 85.46b | 1.566 |
| LDL (mg/dl) | 61.37d | 51.09c | 45.19b | 29.79a | 2.470 |
| HDL/LDL | 0.449a | 0.491b | 0.530c | 0.609d | 0.013 |
| %HDL | 44.92a | 49.13b | 52.96c | 60.93d | 1.259 |
| TG (mg/dl) | 132.3c | 122.4b | 111.6a | 123.8b | 1.746 |
| P (mg/dl) | 6.399 | 6.370 | 6.660 | 6.399 | 0.088 |
| Mg (mg/dl) | 0.039a | 0.055b | 0.063b | 0.066b | 0.004 |
| FE (ug/dl) | 164.1a | 155.5a | 186.7b | 182.6b | 3.224 |
| IgA (ng/ml) | 28.42a | 25.74a | 36.55b | 33.52b | 1.279 |
| IgY (ng/ml) | 80.20a | 89.51b | 81.11a | 83.05a | 80.20a |
| IgY (ng/ml) | 23.34a | 29.24b | 31.88b | 30.10b | 23.34a |

a, b - średnie różnią się istotnie przy p≤0.05

Drób dla Seniora

Produkty spożywcze z obniżonym poziomem cholesterolu LDL, obniżonym tłuszczem i obniżonymi trójglicerydami mogą przynieść seniorom szereg korzyści zdrowotnych, które są szczególnie istotne w kontekście zachowania dobrego stanu zdrowia i zapobiegania chorobom związanym z wiekiem.

Oto niektóre z tych korzyści:

- Zmniejszenie ryzyka chorób sercowo-naczyniowych
- Zmniejszenie ryzyka chorób sercowo-naczyniowych
- Zapobieganie otyłości i związanych z nią chorób
- Ograniczenie stanów zapalnych
- Poprawa profilu lipidowego
- Lepsza kontrola cukrzycy
- Poprawa trawienia i komfortu żołądkowego
- Wsparcie funkcji mózgu



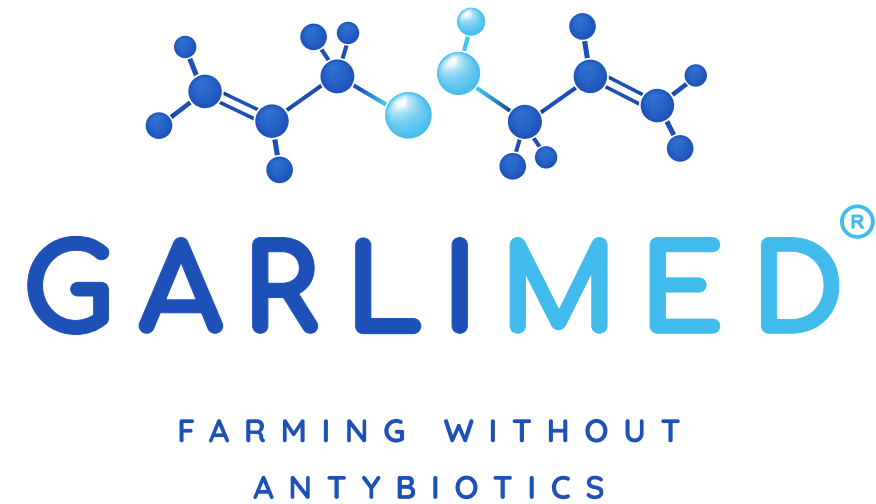


Drób dla Juniora

Dla dzieci i młodzieży, czyli "juniorów", produkty spożywcze z obniżonym poziomem cholesterolu LDL, obniżonym tłuszczem i obniżonymi trójglicerydami mogą przynieść szereg korzyści zdrowotnych, choć w kontekście ich potrzeb dietetycznych i rozwojowych należy podejść do tego tematu z pewnymi zastrzeżeniami.

Oto niektóre z potencjalnych korzyści:

- Zapobieganie wczesnemu rozwojowi chorób sercowo-naczyniowych
- Promowanie zdrowych nawyków żywieniowych
- Zapobieganie nadwadze i otyłości
- Lepsza kontrola cukrzycy i insulinooporności



Razem z państwem możemy kreować wizerunek zdrowych produktów z drobiu

Tusze

**Elementy
drobiowe**

**Produkty
gotowe**



Wszystkie szczegółowe dane potwierdzające procesy badań jak i ich efekty udostępnione będą po podpisaniu stosownych umów NDA.



MM Fresh Chicken
THANK YOU.