

**LAUREN**



”  
Eine Entscheidung für die  
Gesundheit, für saubere  
Lebensmittel, mit antibiotikafreiem  
Geflügel.

In unseren Muster-Zuchtfarmen, erhalten die Hühner in keiner Lebensphase, Antibiotika. Weder zu therapeutischen Zwecken, noch als Wachstumsbeschleuniger! Lediglich, das aus natürlichen Stoffen hergestellte Allicin kommt zum Einsatz.

Es ist eine einzigartige, standardisierte Technologie auf Basis von Allicin, welche unsere Produkte führend machen.

Forschungen in den Versuchsställen der Naturwissenschaftlichen Universität in Lublin beweisen, dass nach unserer Standardisierung gezüchtetes Geflügel große wirtschaftliche und gesundheits fördernde Vorteile zeigt.



LAUREN

41%

weniger LDL-  
Cholesterin

## VORTEILE

- Verringerung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Verbesserte und gesunde Arterien
- Bessere Kontrolle des Gesamtcholesterins
- Schutz vor chronischen Entzündungen
- Unterstützung eines gesunden Lebensstils
- Prävention von Übergewicht und verwandten Krankheiten

LAUREN

7%

weniger Fett

## VORTEILE

- Reduktion der Kalorien
- Vorbeugung von Herzerkrankungen
- Verringerung des Risikos für Typ-2-Diabetes
- Gesundes Funktionieren des Verdauungssystems
  
- Verbesserte Gewichtskontrolle
- Prävention bestimmter Arten von Krebskrankheiten

LAUREN

8%

weniger  
Triglyceride

## VORTEILE

- Verringerung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Verbesserte und gesunde Arterien
- Prävention von Pankreatitis
- Bessere Diabeteskontrolle
- Allgemeine Verbesserung des Stoffwechsels
- Verbesserung des Lipidprofils



LAUREN

# Antibiotikafreie Aufzucht unter Berücksichtigung einer auf standardisiertem Allicin basierenden Technologie

Reduzierung von Stress  
und Krankheiten

Ethische  
Verantwortung

Veränderung der  
Verbraucherangewohnheiten

Reduktion des Risikos von  
zoonotischen Krankheiten

# Niedrige thermische Leckrate führt

zur geringen Fettgründung

Ergebnisse der Bewertung der technologischen Eigenschaften der Brust- und Oberschenkelmuskeln von Masthühnern in Abhängigkeit von der Dosis des verwendeten Präparats.

Muskelarten	Merkmal	Gruppe				SEM
		Kontrolle	150 µg	200 µg	250 µg	
Muskelarten	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
	Wasseraufnahme (%)	53.13	55.86	51.76	53.71	0.710
	Natürliche Flüssigkeitsverlust	2.22	2.90	2.53	2.80	0.128
Schenkelmuskel	thermische Flüssigkeitsverlust	25.91	27.22	27.76	26.47	0.410
	Zartheit	30.29	27.81	28.11	28.93	0.674
	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
Schenkelmuskel	Wasseraufnahme (%)	46.63a	53.64b	46.26a	44.39a	0.920
	Natürliche Flüssigkeitsverlust	1.68	1.73	1.53	1.27	0.079
	thermische Flüssigkeitsverlust	29.01a	30.52ab	32.98b	27.72a	0.530
	Zartheit	27.93	25.79	30.67	27.90	0.838

\*Die Durchschnittswerte unterscheiden sich deutlich bei  $p \leq 0.05$

Ergebnisse der Bewertung von Muskelfärbung der Brust- und Oberschenkelmuskeln von Masthühnern in Abhängigkeit von der Dosis des verwendeten Präparats.

Muskelarten	Merkmal	L	Gruppe				SEM
			Kontrolle	150 µg	200 µg	250 µg	
Brustmuskel	roh	a	0.41ab	0.86b	0.03ab	-0.20a	0.126
		b	13.45b	13.44b	11.84a	13.56b	0.188
		L	59.31	58.61	59.53	59.59	0.276
	gegart	a	1.01a	1.68b	1.12a	1.18a	0.060
		b	15.31	15.76	15.28	15.60	0.073
		△ E	26.10	25.53	27.04	26.38	0.322
Schenkelmuskel	roh	a	6.10a	7.25ab	6.85ab	7.53b	0.162
		b	14.68	14.51	14.98	15.24	0.154
		L	51.03	49.95	50.74	49.97	0.266
	gegart	a	2.61	2.37	2.20	2.65	0.082
		b	17.47	17.70	17.19	17.69	0.113
		△ E	29.14	29.68	29.69	29.25	0.438

\*a,b - Die Durchschnittswerte unterscheiden sich deutlich bei p ≤ 0.05

# Keine Fußentzündungen mehr

Garantiert besserer Zustand der Tiere und keine Druckstellen des Brustmuskels mehr. Die Hühner sind viel mehr in Bewegung und legen sich weniger hin.

# Viel bessere Fleischqualität

Die Hühner behalten einen gesunden Verdauungstrakt. Fleisch mit Allicin-Zusatz ist zarter und saftiger (durch größere Wasseraufnahmefähigkeit). Es verbindet kulinarische und diätetische Vorteile, enthält wesentlich weniger Cholesterin, Fett und Triglyceride. Wir können davon ausgehen, dass das Fleisch von Hühnern, die mit Allicin aufgezogen wurden, eine Lösung für die Probleme sozialer Gruppen von Junioren und Senioren bedeutet.



WYDZIAŁ  
NAUK O ZWIERZETACH  
I BIOGOSPODARKI



Naturwissenschaftliche  
Universität in Lublin

Fakultät für Tiere und Biowirtschaft

mediaM Gruppe Medizin – Informatik  
– Sicherheit - Chemie

Ergebnisse der Bewertung von Muskelfärbung der Brust- und Oberschenkelmuskeln von Masthühnern in Abhängigkeit von der Dosis des verwendeten Präparats.

Merkmal	Gruppe				SEM
	Kontrolle	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
<b>LDL (mg/dl)</b>	<b>61.37d</b>	51.09c	45.19b	<b>29.79a</b>	<b>2.470</b>
HDL/LDL	0.449a	0.491b	0.530c	0.609d	0.013
%HDL	44.92a	49.13b	52.96c	60.93d	1.259
<b>TG (mg/dl)</b>	<b>132.3c</b>	122.4b	111.6a	<b>123.8b</b>	<b>1.746</b>
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

## Geflügel für Senioren

Lebensmittel mit reduziertem LDL-Cholesterin, Fett und Triglyceriden können Senioren eine Reihe von gesundheitlichen Vorteilen bringen, die für die Aufrechterhaltung der Gesundheit und Vorbeugung von altersbedingten Krankheiten wichtig sind.

### Einige dieser Vorteile:

- Verringerung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Prävention von Fettleibigkeit und verwandten Krankheiten
- Reduzierung von Entzündungen
- Verbesserung des Lipidprofils
- Bessere Diabeteskontrolle
- Verbesserte Verdauung und Magenfunktion
- Unterstützung der Gehirnfunktion





## Geflügel für Junioren

Für Kinder und Jugendliche, d.h. "Junioren", können Lebensmittel mit reduziertem LDL-Cholesterin, Fett und Triglyceriden ebenfalls gesundheitliche Vorteile bringen.

### Einige der potenziellen Vorteile:

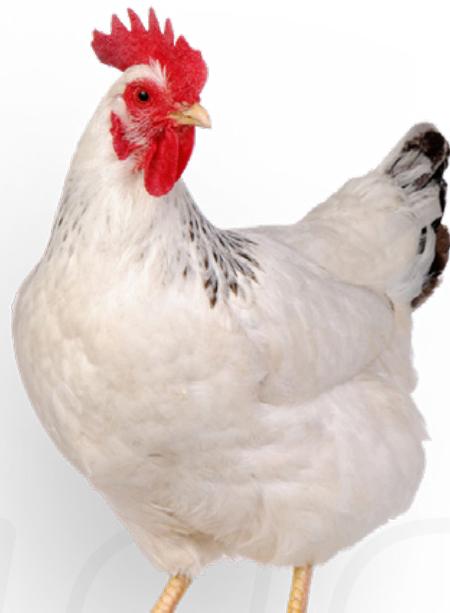
- Verhinderung der frühen Entwicklung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Förderung gesunder Ernährungsgewohnheiten
- Prävention von Übergewicht und Fettleibigkeit
- Bessere Kontrolle von Diabetes und Insulinresistenz

Mit Ihnen gemeinsam können wir ein Image von gesunden Geflügelprodukten schaffen.

Geflügel am Stück

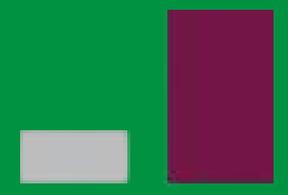
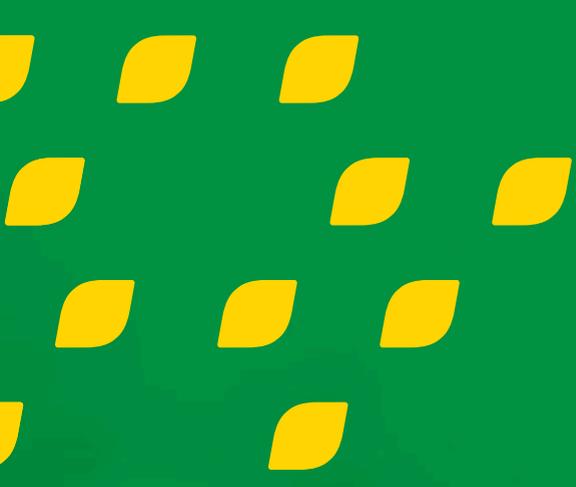
Geflügelteilstücke

Geflügelprodukte



Sind Sie bei den „Ersten“ und helfen Sie mit ein sauberes und gesundes Lebensmittel herzustellen, welches auch wirtschaftlich, für Sie hoch interessant ist.

Alle detaillierten Angaben, die die Forschungsprozesse und ihre Auswirkungen bestätigen, werden nach Unterzeichnung der entsprechenden NDAs zur Verfügung gestellt.



LAUREN

DANKE

