

Gama Nantamilk



Durante a recia de novilhas, para que as vitelas cresçam de forma adequada e obtenhamos o máximo rendimento com o menor custo, necessitamos de um leite de substituição de elevada qualidade que deve ter uma série de características imprescindíveis:

- ▶ Elevada riqueza nutricionais
- ▶ Elevada digestibilidade
- ▶ Boa solubilidade

O **nível de nutrientes** deverá cobrir as necessidades da vitela nas primeiras e fundamentais semanas da sua vida.

A **digestibilidade** irá assegurar que a vitela aproveita ao máximo cada grama de leite de substituição que ingira; para isso há que ter em conta o seu singular e delicado sistema digestivo, sobretudo nas primeiras semanas de vida em que ainda não alcançou o seu funcionamento como ruminante.

A **solubilidade** permitirá que seja fácil a diluição em água, sem formar grumos que conduzam a problemas digestivos.

*“Os produtos **Nantamilk** da Nanta estão desenhados cumprindo e tendo em conta todos estes requisitos.”*





Gama Nantamilk



Utilizamos produtos de origem láctea, fundamentalmente leite desnatado em pó e soro de leite, que aportam os níveis de energia e proteína que a vitela necessita para um bom crescimento. Esta origem láctea confere aos leites de substituição a máxima digestibilidade da proteína, muito superior à da proteína de origem vegetal. E, no caso dos produtos com leite desnatado, o leite de substituição forma um coalho no estomago da vitela pondo em marcha os sistemas naturais específicos da digestão do leite pelos recém nascidos.

Estes mesmos ingredientes lácteos aportam os hidratos de carbono que o sistema enzimático da vitela lactente, apesar de imaturo, pode digerir sem dificuldade.

Como fonte de gordura, utilizamos o coco e a palma que aportam o perfil de ácidos gordos mais próximos da gordura láctea e que também têm a maior digestibilidade.

Com esta combinação de ingredientes podemos ter a certeza de que aportaremos à vitela os níveis de energia, aminoácidos e ácidos gordos mais adequados à sua tenra idade. Tudo isto complementado com um bom nível de vitaminas e minerais, especialmente os mais importantes para o crescimento ósseo e muscular, cálcio, fósforo e vitaminas A, D e E.

Para alcançar a melhor solubilidade utilizamos um processo de fabrico de alto nível tecnológico. No fabrico do concentrado lácteo, em primeiro lugar, a mistura de ingredientes faz-se por via húmida, o que facilita uma mistura mais íntima dos componentes. Depois, existe um processo de pasteurização que elimina qualquer risco biológico de contaminação.

Posteriormente faz-se uma homogenização dos componentes, reduzindo o tamanho das partículas, o que nos dá um produto final onde o componente de gordura permanece no interior das partículas da mistura, protegido da exposição direta ao ar e evitando a oxidação a que é tão sensível. Finalmente, o processo termina com uma passagem pela torre de secagem em spray.

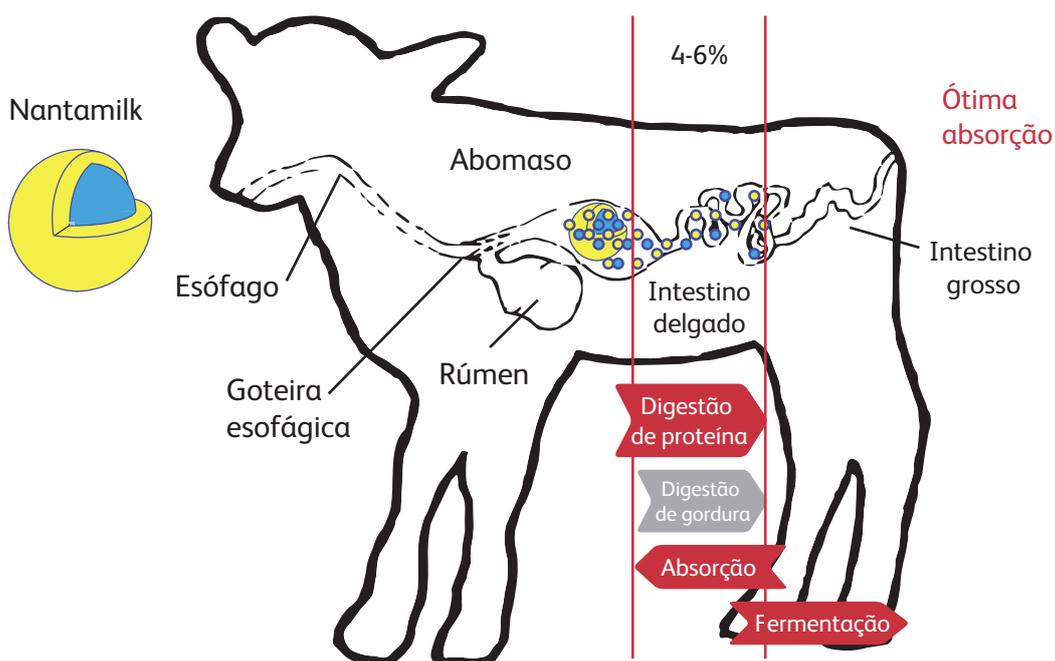
Graças a este sistema de formação da partícula de leite de substituição, permanecendo a gordura protegida pelos componentes proteicos e hidratos de carbono, a solubilidade em água é instantânea e a digestão da proteína começa logo nos primeiros troços do intestino delgado, o que se traduz no aproveitamento até 6% superior dos nutrientes do leite de substituição e uma importante redução dos risco de diarreia nas vitelas.

Na gama Nantamilk podemos eleger dentro de uma gama variada de produtos, quer sejam totalmente baseados em proteína láctea coagulável, como a do leite desnatado, no caso caso do Nantamilk Platina, ou de proteína láctea não coagulável como a do soro, no caso do Nantamilk Bronze, ou um produto intermédio como o Nantamilk Ouro. Isto dá-nos a possibilidade de adaptar o programa de lactação às mais diversas situações de manejo da exploração.



NantaMilk Platina
NantaMilk Ouro
NantaMilk Bronze

PROCESSO TECNOLÓGICO DO LEITE DE SUBSTITUIÇÃO. Digestão gordura spray



Reintrodução da gordura no leite: via húmida

