

Canthaxanthin 10%

Leírás:

A Canthaxanthin egy esszenciális karotinoid pigment, amely széles körben megtalálható étkezési termékekben, gombák, algák, halak, tengeri rákfélék, valamint számos madár bőrében és szerveiben. Takarmányozásban főként baromfi takarmányokban használják xantophyll (sárga színanyag) kombinációjával, amelyek együttes hatása erősíti a brojlerek bőrének, illetve a tojótyúkok tojásának színét. Rózsaszín karotinoiddal (asztaxantin) kombinálva is használják lazac, pisztráng, illetve egyéb halak húsának színezésére.

Előnyök:

- A kiváló minőségű antioxidáns, a stabilizáló technológia és a vákuumcsomagolás biztosítja a termék stabilitását a takarmányokban.
- Magas transz-kantaxantin arány és hatékony pigmentáció

Javasolt felhasználás:

Brojler: 25-75g/tonna

Árutojó: 25-75g/tonna

Hal: 25-125g/tonna

Csomagolás:

5kg-os vákuumcsomagolt alufóliazsákban, 4 zsák/karton.

Tárolás és eltarthatóság:

Minőségét megőrzi eredeti csomagolásban, 18°C alatti hőmérsékleten a gyártástól számított 24 hónapig.

Canthaxanthin tartalom: 100g/kg

Antioxidáns tartalom: 10g/kg