

SelSaf

Descrizione

Selsaf® è una fonte di selenio organico altamente biodisponibile. I principali componenti attivi di **Selsaf®** sono la L-selenocisteina e la L-selenometionina.

La L-selenocisteina gioca un ruolo importante contro lo stress ossidativo come elemento chiave nella struttura degli enzimi anti-ossidanti, specialmente la glutatione perossidasi.

La L-selenometionina è un precursore della selenocisteina, che è altamente disponibile ad essere incorporata nelle proteine tissutali come componente principale del selenio di riserva.

Selsaf® è ottenuto da un ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae* da panificazione (CNCM I-3399), appositamente coltivato su terreno arricchito con selenito di sodio il quale è biotrasformato in forma organica dalle cellule del lievito.



Profilo tipico

Nutrizionale

Selenio	2200 (± 200) mg Se/kg
Selenio Organico	97 - 99% sul totale selenio
L-selenometionina	63%
Sostanza secca	≥ 94%
Proteine grezze	≥ 45%

Microbiologico

Muffe & Lieviti	< 100
<i>Escherichia coli</i>	< 10
<i>Salmonella</i> /25g	Negativo

Registrazione EU

Numero di registrazione EU: EC 3b8.12

Categoria: Additivi nutrizionali - Composti di oligoelementi

Caratteristiche fisiche

Colore	Beige chiaro
Odore	Tipico odore di lievito
Aspetto	Polvere fine

Raccomandazioni

Nell'Unione Europea, il contenuto massimo di selenio totale nei mangimi commerciali per tutti i tipi di animali domestici è di 0,5mg/kg di mangime completo. L'aggiornamento della normativa EU fissa il massimo di supplementazione in selenio organico a 0,2 mg Se/kg di mangime completo con un contenuto del 12% di umidità (equivalente a 91 g di **Selsaf®** per tonnellata di mangime completo).

Confezioni e magazzinaggio

Confezioni: sacco in polietilene da 25 kg - sacco da 5 kg in scatola di cartone ondulato.

Scadenza: 3 anni dalla data di produzione, nelle confezioni originali.

Magazzinaggio: per una conservazione ottimale mantenere in luogo fresco e asciutto.

Piazzale Zuccherificio - San Quirico, 2
43018 Sissa Trecasali (Parma)
Tel. +39 (0)521 87 80 19 - Fax +39 (0)521 87 80 35
info@phileo.lesaffre.com

phileo-lesaffre.com

 **Phileo**
LESAFFRE ANIMAL CARE

SelSaf

Benefici chiave

Produzione di latte

Vacca, capra, pecora, scrofa, cavalla, coniglia

- resistenza allo stress ossidativo
- recupero dopo eventi patologici
- Se contenuto nel colostro e nel latte
- trasferimento di Se dalla madre alla prole tramite il colostro o il latte
- arricchimento di selenio nel latte come alimento funzionale

Produzione di carne

Bovino, suino, agnello, avicoli

- resistenza allo stress ossidativo
- recupero dopo eventi patologici
- Se contenuto nella carne
- qualità della carne: più elevata acidificazione dopo la macellazione, miglioramento della tenerezza
- arricchimento in selenio della carne come alimento funzionale

Produzione di uova

Ovaiole, riproduttori

- resistenza allo stress ossidativo
- recupero dopo eventi patologici
- Se contenuto nelle uova
- schiusa
- arricchimento di selenio nelle uova come alimento funzionale

Acquacoltura

Pesce, gambero

- resistenza allo stress ossidativo
- recupero dopo eventi patologici
- qualità del filetto (protezione dei lipidi)
- mantenimento dell'attività antiossidante nella strategia di sostituzione della farina di pesce
- protezione dei gameti e della fertilità

Meccanismo d'azione

- Doppia azione lungo vie metaboliche del selenio:
 - L-selenocisteina, elemento chiave nella struttura degli enzimi antiossidanti, soprattutto glutatione perossidasi
 - L-selenometionina, incorporata nelle proteine tissutali come selenio di riserva
- Migliora lo stato metabolico antiossidante degli animali
- Maggiore biodisponibilità di selenio naturale rispetto ad altre fonti sintetiche o inorganiche di selenio

