



مکمل پروبیوتیک مخصوص آبزیان



قابل استفاده در خوراک انواع آبزیان
قابل استفاده در آب مزارع تکثیر و پرورش ماهی و میگو
دارای باکتری های پروبیوتیک مقاوم در برابر حرارت و شوری آب دریا
افزایش زنده مانی، بهبود وزن گیری و عملکرد اقتصادی مزرعه
تقویت سیستم ایمنی و افزایش مقاومت در برابر بیماری ها
پاکسازی و تعادل اکوسیستم آب



تعریف پروبیوتیک در آبی پروری

پروبیوتیک‌ها میکروبهای زنده‌ای هستند که به عنوان یک مکمل غذایی یا یک افزودنی محیط زندگی آبزیان، با افزایش جمعیت میکروب‌های مفید در روده یا آب باعث ایجاد اثرات مفیدی بر سلامت و عملکرد آبزیان می‌شوند.



اهمیت پروبیوتیک‌ها در آبی پروری

پروبیوتیک‌های خوراکی با بهبود تعادل میکروبی در روده‌ها باعث ایجاد اثرات مفیدی در آبزیان می‌شوند. افزودنی‌های میکروبی آب با مکانیزم‌های مختلف باعث کاهش میکروب‌ها و متابولیت‌های سمی و نیز گازهای سمی در آب شده و اکوسیستم آبی را مناسب برای زندگی آبزیان می‌کنند.

پارسی لاکت دسته‌ای از محصولات پروبیوتیک بومی ایران است که به عنوان یک مکمل تخصصی جهت مصرف در دام، طیور و آبزیان تولید شده است. پروبیوتیک یکی از افزودنی‌های مهم و جدید صنعت آبی پروری است که تحقیقات امروزی توجه خاصی به آن می‌نماید. افزودنی پارسی لاکت علاوه بر اینکه خود به عنوان یک پروبیوتیک عمل می‌کند، مکملی برای سایر افزودنی‌های خوراک نظیر محرک‌های رشد، آنزیم‌ها، ویتامین‌ها و اسیدیفایرها می‌باشد.

چگونه پروبیوتیک‌ها عمل می‌کنند؟

- باکتری‌های پروبیوتیک با تولید متابولیت‌هایی نظیر اسید لاکتیک و مواد ضد میکروبی طبیعی باعث پیشگیری از تکثیر باکتری‌های پاتوژن شده و جمعیت باکتری‌های مفید دستگاه گوارش و نیز محیط زندگی آبزیان را افزایش می‌دهند.
- رشد باکتری‌های مفید باعث تقویت سیستم ایمنی، تولید آنزیم‌های گوارشی و کمک به هضم و جذب غذا می‌شود.
- باکتری‌های پروبیوتیک باعث کاهش مواد سمی نظیر فلزات سنگین، نیتريت و سولفید در دستگاه گوارش و نیز اکوسیستم آب می‌شوند.
- مصرف پروبیوتیک‌ها باعث افزایش عملکرد رشد، تولید و زنده ماندن آبزیان می‌شوند.

فراورده پارسی لاکت بی پلاس جهت بهبود سلامت آبزیان

فراورده پارسی لاکت بی پلاس با استفاده از تجربه و دانش فنی و دیدگاه کاملاً تخصصی جهت رفع نیازهای مختلف صنعت آبی پروری تولید شده است که با افزایش سطح سلامت و ایمنی و نیز افزایش بهره‌وری اقتصادی کمک شایانی به صنعت آبی پروری می‌نماید.

فراورده‌ای تخصصی مورد استفاده در خوراک و محیط آب

فراورده پارسی لاکت بی پلاس حاوی سویه‌های اختصاصی باکتری‌های پروبیوتیک نظیر باسیلوس کوآگولانس (*Bacillus coagulans*) و باسیلوس سوبتیلیس (*Bacillus subtilis*) می‌باشد. باکتری‌های جنس باسیلوس تولیدکننده هاگ (Sporeforming) هستند و بخوبی شرایط بد محیطی نظیر دمای هوا و حرارت تولید پلت و شوری آب دریا را تحمل می‌نمایند.

شرکت فراورده‌های زیستی پردیس رشد مهرگان
تولیدکننده مکمل‌های تخصصی پروبیوتیک

فارس، شیراز، شهرک بزرگ صنعتی، پژوهش شمالی خیابان ۳۰۸
تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۴۳۵۵۸ - ۰۷۱-۳۷۷۴۴۷۷۸ - ناپبر: ۰۷۱-۳۷۷۴۴۷۷۸

Info@Bioexir.com - www.BioExir.com

ویژگی های مطرح باکتری های پروبیوتیک موجود در پارسی لاکت بی پلاس

مزایای استفاده از پارسی لاکت بی پلاس

- ۱- قادر به زنده ماندن در حرارت زیاد، شوری زیاد، اسید معده و اسیدهای صفراوی
- ۲- تکثیر سریع در دستگاه گوارش و کمک به افزایش سایر باکتری های مفید در روده
- ۳- تولید متابولیت های مفید نظیر مواد ضد میکروبی طبیعی و اسید لاکتیک (L + Lactic Acid)
- ۴- تولید آنزیم های تجزیه کننده قوی مواد غذایی نظیر سلولاز، آمیلاز، پروتئاز و لیپاز
- ۵- تولید ویتامین های خانواده B و ویتامین K در روده
- ۶- افزایش جذب و ذخیره مواد معدنی، بویژه کلسیم و فسفر
- ۷- حذف رقابتی باکتری های مضر نظیر کلستریدیا، ویبریو، استرپتوکوک و کلی فرم ها
- ۱- بهبود عملکرد دستگاه گوارش
- ۲- هضم و جذب بهتر مواد مغذی، مواد معدنی و ویتامین ها
- ۳- افزایش مصرف خوراک و بهبود ضریب تبدیل خوراک
- ۴- افزایش توانایی بدن در برابر استرس ها و حمله باکتری های پاتوژن
- ۵- کاهش میزان مواد سمی آب نظیر نیتريت و سولفیت و بهبود کیفیت آب
- ۶- کاهش قابل توجه هزینه های ناشی از بیماری و داروها
- ۷- افزایش قابل ملاحظه میزان تولید
- ۸- کاهش بروز بیماری و افزایش زنده مانی



برتری پارسی لاکت بی پلاس بر سایر محصولات حاوی باکتری های پروبیوتیک

باکتری های پروبیوتیک موجود در پارسی لاکت بی پلاس بخوبی قادر به تحمل شرایط نامناسب دمایی تولید، نگهداری و حمل و نقل را دارند و در هنگام مصرف نیز به شرایط طبیعی اکوسیستم آبهای شور و شرایط فیزیولوژیکی مانند pH بسیار پایین معده و نمک های صفراوی سازگار هستند. محصول پارسی لاکت بی پلاس در شرایط بومی کشور تولید شده است و با توجه به شرایط و نیازهای مزارع پرورشی کشور آزمایش شده است. به همین دلیل در برابر دما، شوری، سختی و pH آبهای شور و شیرین کشور بخوبی سازگار می باشد. محصول پارسی لاکت بی پلاس با در نظر گرفتن شرایط اقتصادی موجود و با بالاترین کیفیت و کارایی تولید شده است و به همین دلیل با وجود فواید زیاد از لحاظ اقتصادی هزینه سرباری را به تولید اضافه نمی نماید.



موارد مصرف پارسی لاکت بی پلاس

بهبود عملکرد سلامت و رشد و افزایش بهره وری اقتصادی مزارع تکثیر و پرورش تقویت سیستم ایمنی و افزایش مقاومت در برابر استرس های محیطی پیشگیری و مهار رشد باکتری های مضر در استخرهای ماهی و میگو کاهش جلبک ها و ترکیبات آلی در استخرهای ماهی و میگو کاهش کدورت استخر و بهبود کیفیت و پایداری سازی آب

میزان و روش مصرف پارسی لاکت بی پلاس

استفاده در خوراک ماهی و میگو:

میزان ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم از محصول به ازای هر تن خوراک افزوده شود.

استفاده در مزارع پرورش میگو:

با توجه به کیفیت آب استخر میزان ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم محصول به ازای هر هکتار استخر پرورش با عمق یک متر هر ۷ تا ۱۰ روز یکبار تا آخر دوره افزوده شود. میزان مورد نظر از محصول را در حداقل ۲۰ لیتر آب استخر حل نموده و به مدت ۳۰ تا ۶۰ دقیقه هوادهی شدید نمایید. افزودن ملاس یا سایر ترکیبات قندی باعث بهبود عملکرد محصول می شود. پس از این زمان مخلوط حاصل در آب استخر اسپری شده یا بصورت یکنواخت پخش شود.

بسته بندی

پودر محلول در آب در قوطی های ۵۰۰ گرمی

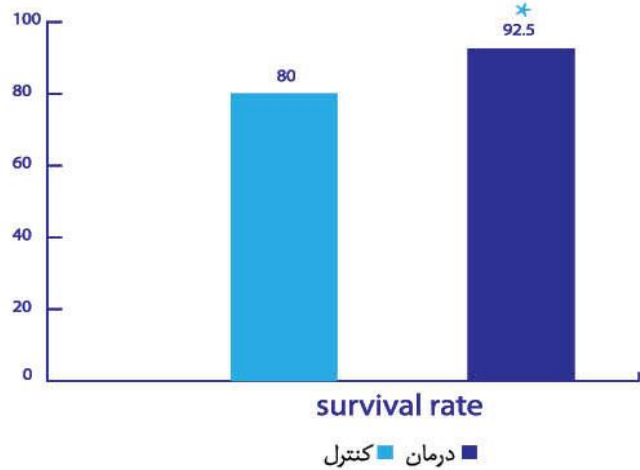
شرایط نگهداری

در جای خشک و دور از نور مستقیم

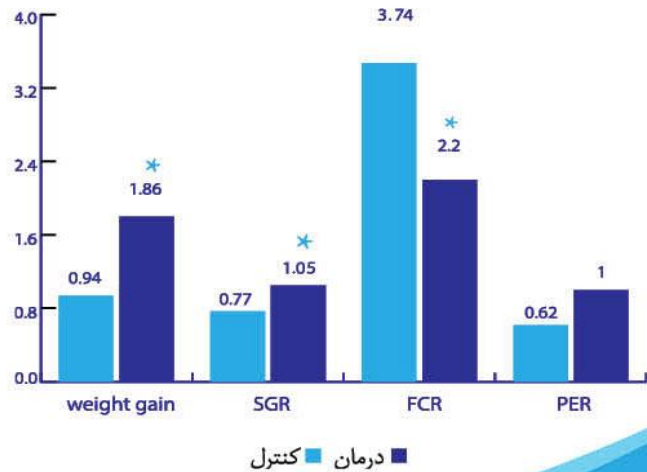
بهترین زمان مصرف

تا ۱۸ ماه پس از تاریخ تولید

تاثیر مصرف باکتری های *B. subtilis* و *B. coagulans* بر میگوی آب شیرین



تاثیر مصرف باکتری های *B. subtilis* و *B. coagulans* بر میگوی آب شیرین



شرکت فرآورده های زیستی پردیس رشد مهرگان
تولیدکننده مکمل های تخصصی پروبیوتیک

فارس، شیراز، شهرک بزرگ صنعتی، پژوهش شمالی، خیابان ۳۰۸
تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۴۳۵۵۸ - ۹ - نمابر: ۰۷۱-۳۷۷۴۴۷۷۸