

Meito

Healthy Friend
(MHF-Y)
Aquaculture

میتو
MHF-Y JAPAN ●●

تولید و بسته بندی ژاپن <

شرکت آسیا پانیز

نشانی: سعادت آباد، بلوار سرو غربی، خیابان

صدف، نبش کوچه آزالیا، پلاک ۲، واحد ۴

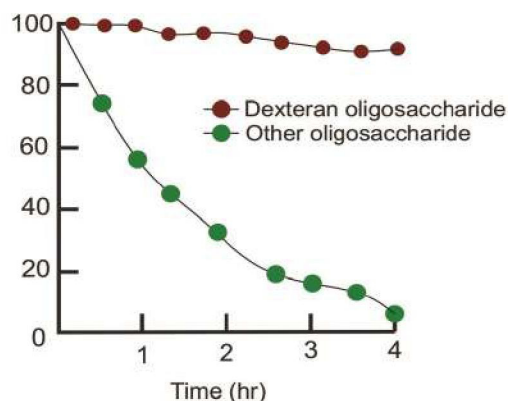
تلفن: ۰۲۱۲۲۳۸۱۷۰۳-۴

میتو در آبزیان

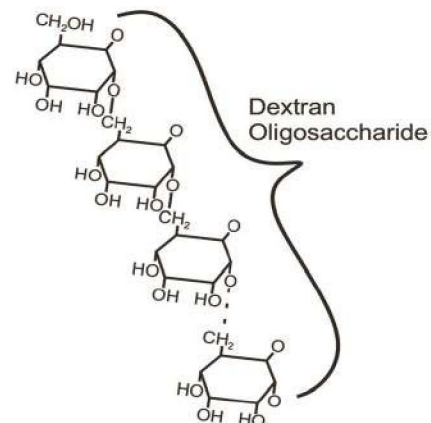
گروه دارویی: پریبیوتیک و محرک سیستم ایمنی
ترکیب: دکستران الیگوساکارید به همراه کریبر گلوکز
مکانیسم: پریبیوتیک میتو، محصول کشور ژاپن یک افزودنی کاملاً طبیعی بر پایه دکستران الیگوساکارید می باشد.

میتو به دلیل دارا بودن گرانول های گلوکز شیرین است و طعم مطبوعی دارد، به همین دلیل موجب افزایش اشتها و ترغیب به خوردن خوراک نیز خواهد شد.

دکستران، پلی ساکاریدی است که از تخمیر و رشد باکتری لوکونوستوک مزنتروئیدس در محیط پایه ساکارز تولید می شود. دکستران در برابر آنزیم های معده تک معده ای ها مقاوم و بدون تغییر از آنها عبور کرده و به روده می رسد. در محیط روده تنها باکتری هایی که دارای آنزیم دکستراناز هستند مانند باکتری های مفید تولید کننده اسید لاکتیک قادر به استفاده از آن می باشند. بدین ترتیب با رشد باکتری های تولیدکننده اسید لاکتیک محیط روده اسیدی شده و از رشد باکتری های بیماری زا ممانعت به عمل می آید. این محصول موجب سلامت ماهی، بهبود عملکرد سیستم ایمنی، کاهش استرس، ممانعت از بیماری های گوارشی، افزایش وزن و تولید خواهد شد.



Structure of Dextran Oligosaccharide in Artificial Gastric Juice



Structure of Dextran Oligosaccharide

Meito
Healthy Friend
(MHF-Y)

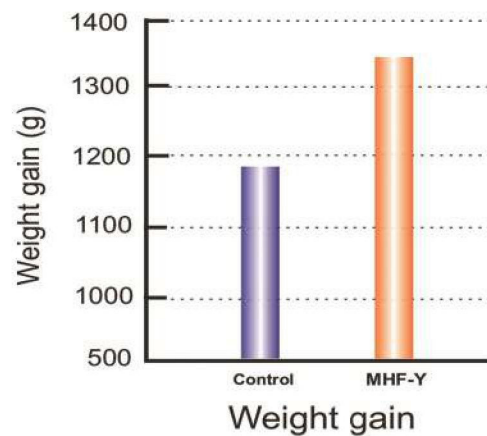
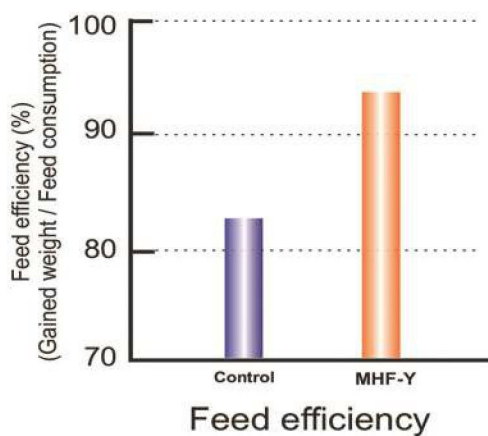


میتو از سه طریق موجب بهبود عملکرد بدن می گردد.

۱- روش فیزیکی: از آنجایی که این محصول غذای باکتری های مفید دستگاه گوارش می باشد موجب رشد و افزایش جمعیت آنها شده و با روش حذف رقابتی موجب حذف باکتری های پاتوژن خواهد شد.
 ۲- روش شیمیایی: باکتری های مفید دستگاه گوارش پس از تغذیه از میتو تولید اسیدهای چرب کوتاه زنجیر کرده و به تبع آن محیط دستگاه گوارش اسیدی می شود و باکتری های پاتوژن که در محیط قلیایی قادر به رشد و تکثیرند حذف می گردند.

۳- از طریق بهبود سیستم ایمنی: هم دکستران الیگوساکارید موجود در میتو و هم اسیدهای چرب با زنجیره کوتاه تولید شده توسط باکتری های مفید، تحریک کننده کمپلمان های ایمنی هستند و دستگاه گوارش به عنوان ارگانی که بیشترین تعداد سلول های ایمنی را در می باشد از این نظر بسیار حائز اهمیت است. همچنین این محصول جایگزین مناسبی برای محرک های رشد افزوده شده در خوراک های آبزیان می باشد.

مصرف این محصول با آنتی بیوتیک ها، پروبیوتیک ها، سایر آنزیم ها، واکسن و ضدعفونی کننده ها هیچگونه منافاتی ندارد و همچنین قابل استفاده در خوراک های اکستروود شده می باشد. استفاده از میتو در خوراک آبزیان موجب افزایش وزن گیری و بهبود ضریب تبدیل غذایی می شود.



<Dr. Etoh -Shizuoka University, Japan>



مزایای استفاده از میتو در آبزیان :

- قابل استفاده در خوراک های اکستروود شده آبزیان
- کاهش بیماری های گوارشی
- کاهش استرس
- افزایش باکتری های مفید دستگاه گوارش
- افزایش وزن نهایی
- بهبود ضریب تبدیل
- بهبود قابل توجه شاخص های ایمنی

میزان مصرف در آبزیان :

- ۰/۵ کیلو در تن خوراک
- عوارض جانبی : ترکیبی کاملا طبیعی است، هیچ گونه عارضه جانبی و یا خطر ایجاد مقاومت ندارد.
- زمان پرهیز از مصرف : ندارد.
- بهترین زمان مصرف : تا ۳ سال پس از تولید محصول
- شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.
- بسته بندی: ۱۰ و ۲۰ کیلوگرمی
- شرکت سازنده: شرکت MEITO ژاپن



Meito Healthy Friend
(MHF-Y)



Meito Sangyo Co., Ltd.
JAPAN