СЕЛИССЕО® — новый продукт на рынке России

Сергей МОЛОСКИН, кандидат биологических наук, научный и технический директор в СНГ *«Адиссео Евразия»*

Компания Adisseo пополнила мировую линейку источников органического селена. На тему биологической и экономической эффективности селена в животноводстве и птицеводстве опубликованы сотни отчетов, статей и монографий. Всем уже ясно: органический селен востребован на рынке. Вопрос лишь в том, какие именно формы наиболее эффективны, а их на современном кормовом рынке немало. Но процесс совершенствования бесконечен, и компания Adisseo приблизилась к вершине пирамиды, выпустив наиболее эффективную, по нашему мнению, форму органического селена – Селиссео®.

С химической точки зрения Селиссео® — это гидрокси-аналог метионина (HMTBA), в котором атом серы (S) заменен на атом селена (Se) **(рис. 1)**. В организме в процессе усвоения Se-гидрокси-аналог метионина превращается в селенометионин (Se-Met).

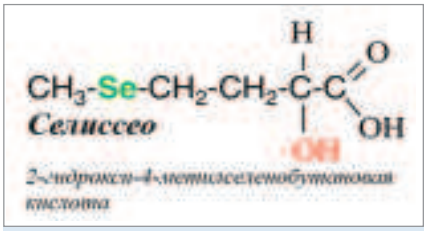

Рис. 1. Формула Селиссео®

Для более ясного понимания вопроса необходимо отметить, что Se-метионин является практически единственным существенным источником селена, который накапливается в мышцах, в любых протеиносодержащих органах и тканях, а также в яйце и молоке. Происходит это потому, что организм животного не отличает метионин от Se-метионина и включает последний в биосинтез белка. Все другие источники органического селена в процессе метаболизма трансформируются с образова-

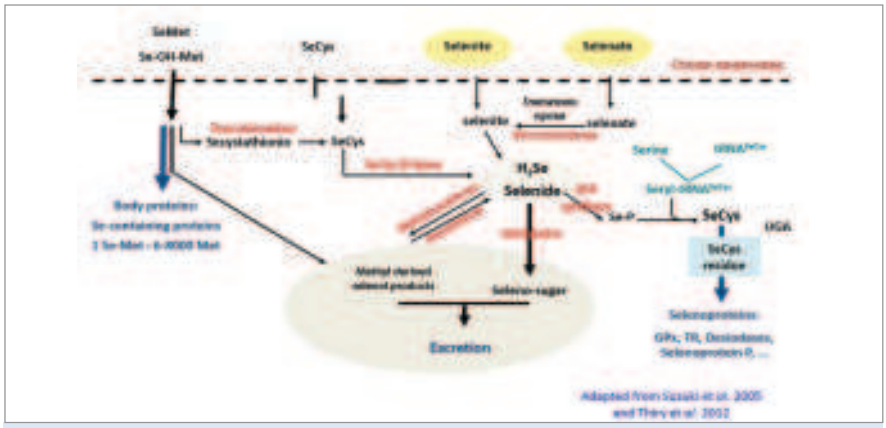

Рис. 2. Специфический метаболизм селена и селеносодержащих аминокислот

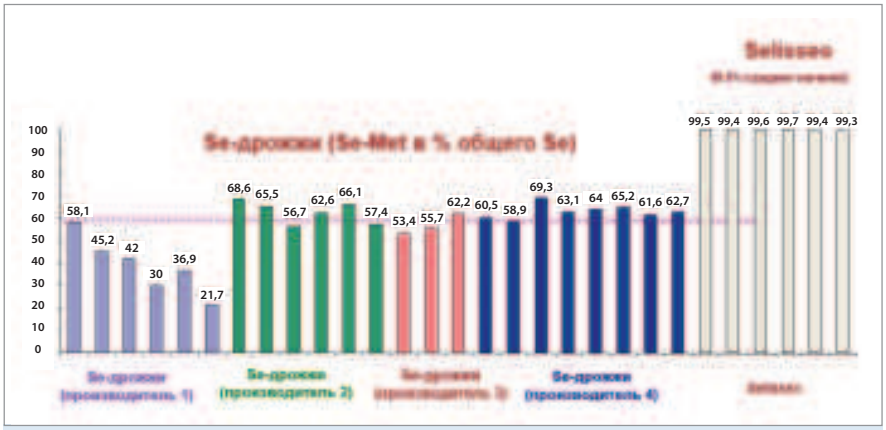

Рис. 3. Содержание органического селена в различных продуктах

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

нием неорганического селена и участвуют в формировании Se-протеинов и Se-цистеина, которые не способны депонироваться в организме животных. Это наглядно показано на **рисунке 2.**

На рынке России источники Se-метионина представлены главным образом в виде Se-содержащих дрожжей. Эти препараты действительно содержат Se-Met. Проблема лишь в том, что доля селена из Se-Met в общем содержании Se в этих дрожжах варьирует от 20 до 70%, как показали многочисленные исследования. Это говорит о том, что от 20 до 70% Se являются истинно органическими, а остальные 30–80% составляют Se-цистеин и остаточные количества неорганического селена **(рис. 3)**.

В отличие от Se-содержащих дрожжей, Селиссео® представляет собой чистый источник (более 98%) Se-OH-метионина. Доля Se в Селиссео® составляет 2% (20 г на 1 кг продукта). В 2014 г. на выставке SPACE во Франции препарат Selisseo® 2% Se был удостоен высшей награды в конкурсе инноваций.

В сравнительных экспериментах, результаты которых отображены ниже, мы наблюдаем более высокую (+ 39%) по сравнению с Se-дрожжами биологическую эффективность Селиссео® в

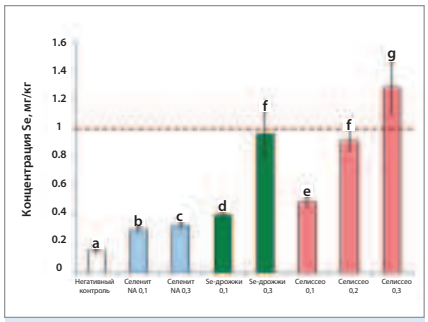

Рис. 4. Накопление общего селена в мышцах

обогащении селеном грудной мышцы бройлеров **(рис. 4)** и эффективность депонирования Se в яйце (+ 28–31%).

В ряде научных опытов Селиссео® повышал концентрацию Se в тканях и обеспечивал его высокую биологическую доступность еще более эффективно в сравнении с Se-дрожжами: в плазме — на 70%, в печени — на 41%, в мышцах — на 62% (*Jlali et. al., Journal of Animal Science, 91:1745-1752,* 2013).

Отсюда следует, что даже при дозировке 0,2 г на 1 т корма Селиссео® оказывается эффективным для покрытия потребностей в селене кур и петухов родительских стад, что в сочетании с привлекательной ценой позволит (и уже позволило) этому препарату занять достойное место на рынках России и мира. Продукт стабилен при термообработке — грануляции, экспандировании и экструзии.

Также, по последним данным, применение Селиссео® 2% Se в рецептах для птицы позволило продлить сохранность охлажденного мяса на 1,5 суток. Производители мяса бройлеров и индейки — поставщики одного из крупнейших сетевых ретейлеров Франции Carrefour — уже используют это конкурентное преимущество, которое обеспечивает им Селиссео®.

Необходимо подчеркнуть, что Селиссео® — продукт органического химического синтеза, прошедший все виды регистрации и сертификации в странах Евросоюза и России, поэтому он:

- чистый,
- надежный,
- стабильный,
- 100% эффективный,
- безопасный и простой в применении.

ЖР

ООО «Адиссео Евразия»
Москва, Звездный б-р, д. 21, стр. 1
Тел.: + 7 (495) 268-04-75
www.adisseo.com

Третья Международная конференция «МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО РОССИИ: развитие, перспективы, формирование рынка качественной говядины»

26–27 апреля 2016 г., Москва

Организаторы конференции:
Минсельхоз РФ, Национальный союз производителей говядины, Международная промышленная академия.

Конференция проводится при поддержке
Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ (Россельхознадзор), ФГБНУ «ВНИИ мясного скотоводства», ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» и др.

В программе конференции:
- перспективы развития мясного скотоводства России в сложившихся условиях;
- рынок говядины: потребление, спрос, предпочтение потребителей;
- влияние рационов кормления, системы содержания, фасовки и созревания на вкусовые качества говядины;
- стандартизация и брендирование производства качественной говядины;
- создание эффективной инфраструктуры мясного скотоводства;
- формирование кормовой базы в мясном скотоводстве;
- создание убойных и мясоперерабатывающих мощностей для производства качественной говядины. Возможности кооперации;
- мировой опыт интеграции заводчиков мясного скота и мясоперерабатывающей отрасли.

К участию в конференции приглашаются:
руководители и специалисты органов управления АПК субъектов Российской Федерации, агрохолдингов, мясоперерабатывающих и комбикормовых предприятий, отечественных и зарубежных компаний, фирм и организаций — производителей оборудования; ученые России, стран СНГ и дальнего зарубежья.

Место проведения конференции: Международная промышленная академия.
115093, Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20 (станции метро «Павелецкая» или «Серпуховская»).
Тел. и e-mail для справок по вопросам проведения конференции:
+7 (495) 959-71-06, **Ольга Евгеньевна Щербакова**, scherbakovaoe@grainfood.ru
+7 (499) 235-48-27, **Ксения Михайловна Агеева**, a89057777955@yandex.ru
+7 (499) 235-46-91, **Маргарита Леонидовна Чукумбаева**, rita@grainfood.ru
+7 (495) 959-66-76, **Лариса Сергеевна Галкина**
+7 (499) 235-95-79, **Ольга Павловна Карцева**, dekanat@grainfood.ru