



OMEGA 3



Saleh Kashmar

Cattle ,poultry & aquatics feed industrial complex

www.salehkashmar.com

info@salehkashmar.com

کنساتتره امگای صالح کاشمر



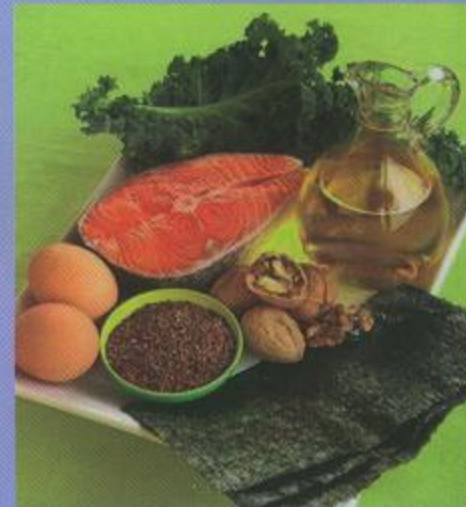
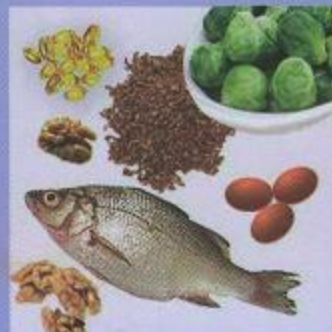
در جهان صنعتی امروز، محصولات حیوانی بیش از ۶۰ درصد از کل چربی های جیره غذایی انسان را تأمین می کنند. تمایل مصرف کنندگان به مصرف محصولات حیوانی در جهان نیز رو به افزایش است. پس شایسته است با تغییراتی در این محصولات به مبارزه با بیماری های قلبی همت گماشته و میزان ابتلا به این بیماری ها را در جامعه کاهش داد. یکی از این محصولات غذایی که گستردگی مصرف آن نیز در جوامع بشری زیاد است، شیر می باشد.

اخیراً در سطح دنیا به تغییر نسبت اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع شیر و نیز غنی سازی آن با اسیدهای چرب امگا - ۳ که نقش آنها در سلامتی انسان به خوبی به اثبات رسیده نیز توجه زیادی شده است.

اسید های چرب امگا - ۳ در گروه چربی های مرکب غیر اشباع قرار می گیرند. از مهمترین اسید های چرب امگا - ۳ اسید لینولنیک است. از اثرات مفید اسید های چرب امگا - ۳ در انسان می توان به کاهش بیماری های قلبی و عروقی، سرطان های سینه و پروستات، میگرن و انواع سردرد ها، افزایش مقاومت ایمنولوژیکی بدن در برابر آنتی ژن ها و بهبود دیابت نوع ۲ اشاره کرد. یکی دیگر از نکات مهمی که باید به آن توجه داشت این است که تنها دریافت مقادیر کافی اسید های چرب امگا - ۳ مهم نیست بلکه نسبت بین اسید های چرب امگا - ۶ به امگا - ۳ نیز بسیار مهم می باشد. برای آنکه بدن ما بتواند از امگا - ۳ و امگا - ۶ موجود در مواد غذایی، مشتقات مورد نیاز خود را بسازد بایستی آن دو ماده را به نسبت متعادل با یکدیگر دریافت کند. نسبت ایده آل امگا - ۶ به امگا - ۳ می بایست ۱:۱ و حداکثر ۴:۱ باشد، اما متأسفانه این مقدار در افراد جامعه ۱۱:۱ تا ۳۰:۱ است. یعنی مصرف امگا - ۶ در اغلب موارد سی برابر بیش از امگا - ۳ است. گفتنی است که مصرف مجزای هر کدام از این دو ماده به تنهایی سبب ایجاد مشکلات زیادی در بدن می شود.

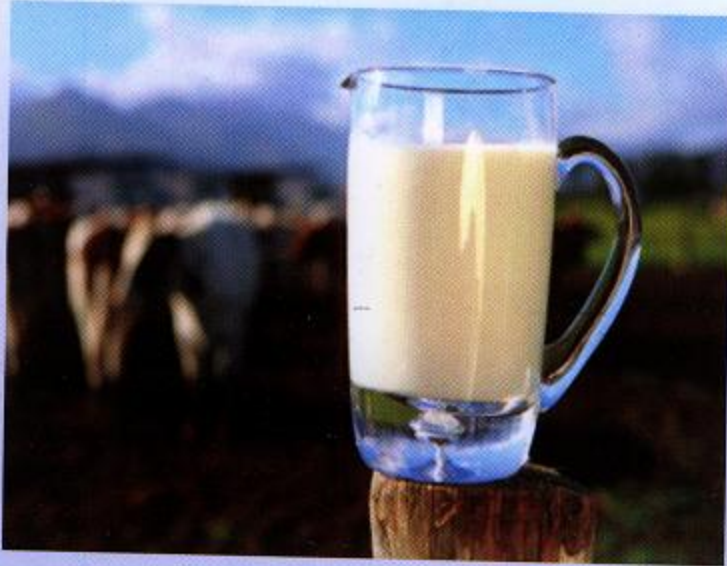


OMEGA 3



امگا - ۶ در تخم مرغ، مارگارین، گوشت قرمز، ذرت و غلات یافت می شود. امگا - ۳ خاصیت ضد انعقادی دارد ولی امگا - ۶ انعقاد خون را افزایش می دهد. امگا - ۳ در ماهی های روغنی مثل ماهی آزاد و قزل آلا همچنین در کنجد، دانه کتان و گردو یافت می شود.

غنی سازی



غنی سازی مصنوعی شیر با اسیدهای چرب امگا - ۳ و برخی از ویتامین ها در مرحله فراوری، در داخل کارخانه شیر کار جدیدی نبوده است اما فراهم کردن شرایطی که طی آن بدن گاو، خود شیری با کیفیتی برتر نسبت به شیر طبیعی تولید نماید کار بسیار ارزشمندتری است. زیرا مسلماً در این صورت می توان علاوه بر افزایش اسیدهای چرب امگا - ۳، نسبت های مناسبتری از اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع را در شیر فراهم نمود که با نیاز طبیعی بدن انسان هماهنگی بیشتری خواهد داشت.

حدود ۵۰ درصد اسیدهای چرب شیر، اشباع بوده و دارای تعداد کربنی بین ۴ تا ۲۴ می باشند. برخی از این اسیدهای چرب اشباع مثل اسیدهای چرب ۴ تا ۱۰ کربنه نقش خیلی مهمی در فعال سازی ژن ها، پیشگیری از سرطان و نیز فعالیت ضد ویروسی و تأخیر در رشد تومورها دارند. اما در مقابل اسیدهای چرب بلند زنجیرتر مثل اسید میرستیک و اسید پالمیتیک ممکن است موجب افزایش کلسترول خون شوند. بنابراین افزایش نسبت اسیدهای چرب اشباع کوتاه زنجیر (۴ تا ۱۰ کربنه) و کاهش درصد اسیدهای چرب بلند زنجیر شیر یکی دیگر از اهداف محققین بوده است.

مجموعه تولیدی صالح کاشمر با دارا بودن انواع خطوط تولید و تجهیزات مدرن و تکنولوژی مناسب در جهت نیل به شعار غذای سالم، دام سالم، انسان سالم همراه با حضور جمعی از اساتید و کارشناسان مجرب در این کارخانه با صرف هزینه های شخصی قابل توجهی پروژه های تحقیقاتی مختلفی را با همکاری سازمانهایی از جمله جهاد کشاورزی، دامپزشکی، سازمان صنایع اداره استاندارد و دانشگاه های مختلف اجرا نموده است. به همین منظور با انعقاد قرارداد و پرداخت هزینه های لازم توسط این کارخانه در جهت انجام طرح جدید تحقیقاتی دیگری، متخصصان این مجتمع همراه با مرکز تحقیقات، معاونت امور دام جهاد کشاورزی و شرکت صحرا دام موفق به تولید کنساتره دامی با فرمول ویژه ای برای تولید شیر غنی شده (امگا) گردیدند.

تاثیر گذاری کنساتره امگای صالح کاشمر بر میزان امگا - ۳ شیر

گاوهای شیری گاوداری شرکت صحرا دام که توسط این کنساتره خاص تغذیه شده بودند، شیری تولید نمودند که در آن غلظت اسیدهای چرب مفید کوتاه زنجیر نزدیک به ۵۶ درصد افزایش یافته و از طرفی غلظت اسیدهای چرب اشباع و مضر ۱۴ درصد کم شده بود.

در این کار تحقیقاتی مشاهده شد که غلظت اسیدهای چرب امگا - ۳ به بیش از ۳ برابر یعنی ۵/۱ تا ۸/۱ درصد اسیدهای چرب شیر افزایش یافته است. همچنین نسبت بین اسیدهای چرب امگا - ۶ به امگا - ۳ نیز به نسبت ۴ به ۱ رسیده است. علاوه بر این گفته شده است که بروز چنین تغییراتی در نسبت اسیدهای چرب شیر بر راندمان آبستنی گاوهای شیری نیز نقش مؤثری داشته و با کاهش تولید پروستاگلندین ها و کمک به افزایش تولید پروژسترون به حفظ جنین کمک خواهد نمود.



فواید مصرف امگا - ۳

- کاهش کلسترول، تری گلیسرید و فشار خون.
- پیشگیری از بیماریهای قلبی - عروقی و جلوگیری از تصلب شرایین.
- کاهش وزن.
- کاهش دردهای مفاصل، آرتریت روماتوئید و آرتروز.
- درمان پوکی استخوان.
- درمان افسردگی.
- کاهش التهاب و تسریع التیام زخمها.
- کاهش علائم آسم.
- کاهش دردهای قاعدگی.
- کاهش التهاب در سرتاسر بدن.
- جلوگیری از رشد سلولهای سرطانی.
- افزایش سطح هورمون رشد و افزایش رشد عضلات.
- کاهش لخته شدن خون، خاصیت ضد انعقادی، کاهش ویسکوزیته (گرانروی) خون.
- افزایش تمرکز و قوه ادراک.
- تکامل مغز، رشد سلولهای عصبی، حفظ سلامتی چشمها، درمان خشکی چشم.
- کاهش بروز سرطانهای پستان، تخمدان، پروستات، معده و روده بزرگ.
- کنترل و تعدیل اختلالات خود ایمنی.
- پیشگیری و یا درمان آلزایمر، آسم، اختلال کم توجهی، بیش فعالی، اختلال دو قطبی، اختلالات تغذیه ای، سرطانها، اگزما، میگرن، پسوریازیس، آکنه.
- بهبود توان ذهنی و حافظه.
- تثبیت انسولین و قند خون.
- نرم و لطیف کردن پوست.

غذای سالم ، دام سالم ، انسان سالم

صالح کاشمر

تولید کننده انواع خوراک دام، طیور و آبزیان

آدرس کارخانه: کاشمر، کیلومتر ۳ جاده خلیل آباد - صندوق پستی: ۳۷۴
تلفن: (۴ خط) ۰۵۳۲ ۸۵۳۳۸۲۰ فکس: ۰۵۳۲ ۸۵۳۳۵۴۴
دفتر مشهد: بلوار وکیل آباد، بلوار کوثر، نبش کوثر جنوبی ۶، پلاک ۱۶
تلفن: (۴ خط) ۰۵۱۱ ۸۸۳۹۰۶۱ تلفکس: ۰۵۱۱ ۸۸۳۲۶۴۴