



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU 201 823

K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

(61)

(23) Výstavní priorita
(22) Přihlášeno 11 10 78
(21) PV 6602-78

(11)

(B1)

(51) Int. Cl.³ A 23 K 1/165

(40) Zveřejněno 31 03 80
(45) Vydáno 30 04 83

(75)

Autor vynálezu ČERNÝ ANTONÍN, BRNO a BEZUCHA FRANTIŠEK ING., ŠARDICE

(54) Zchutňující přísada do krmiv pro hospodářská zvířata

1

Vynález se týká zchutňující přísady do krmiv pro hospodářská zvířata, zejména prasata.

S ohledem na omezené zdroje krmiv a rostoucí nároky na výrobu masa jsou kladeny vysoké požadavky na produkční účinnost krmiv a kompletních krmných směsí. Tuto účinnost lze zvýšit vhodnou kombinací jednotlivých složek krmných směsí nebo pomocí doplňků a přísad nejrozličnějších specificky působících látek a biofaktorů s biologickým nebo chemickým účinkem. Doplňky a přísady krmiv jsou především zaměřeny na zvýšení obsahu dusíkatých látek, na vhodné doplnění krmiv biogenními minerálními látkami, vitaminy, stimulanty růstu i antibakteriálními prostředky. Aby bylo krmivo zvířaty snadno přijímáno, musí být dobře chuťově sladěno nebo musí být jeho chuť upravena zchutňujícími přísadami. Dosud je známo používání zchutňujících přísad jako je melasa, sójový lecitin, kvasniční autolyzát, diacetát sodný v kombinaci s obilnými krmivy, dále theobromin buď v čisté formě, nebo ve formě kakaových slupek nebo bobů a rovněž je známa zchutňující přísada připravená enzymatickým působením lipázy a proteázy na emulgovaný živočišný tuk nebo jeho směs s bílkovinou. Dosud známé zchutňující přísady zlepšují chuť krmiv, takže dochází k vyšší konzumaci těchto krmiv a k rychlejšímu přírůstku zvířat, avšak spotřeba krmiv na jednotku přírůstku zůstává nezměněna. Enzymatické zchutnění krmiv je navíc limitováno technologickou složitostí postupů.

Uvedené nevýhody odstraňuje zchutňující přísada podle vynálezu, jejíž podstata spočívá v tom, že obsahuje v hmotnostních procentech 2 až 5 % piperinu, 0,008 až 0,04 % kapsaicinu, 0,6 až 2,4 % těkavých silic z koření, 0,3 až 2,8 % netěkavých olejů z koření a 50 až 96 % chloridu sodného. Piperin, kapsaicin, těkavé silice a netěkavé oleje mohou být ve formě výtažků z koření nebo v jejich kombinaci s rozmělněným přírodním kořením.

Zchutňující přísada do krmiv pro hospodářská zvířata podle vynálezu příznivě ovlivňuje

je sekreci trávicích šťáv u hospodářských zvířat a zároveň zlepšuje základní metabolické parametry využití dusíkatých látek, obsažených v krmivech. To vede nejen ke zchutnění krmiv, ale i ke snížení jejich spotřeby na jednotku přírůstku živé hmotnosti a zároveň ke zvýšení živé hmotnosti na kus a den. Závažným přínosem při využití zchutňující přísady je možnost snížení spotřeby cereálních a bílkovinných složek pro výrobu krmných směsí.

Příklad 1

Pro přípravu 1000 kg zchutňující přísady se použije:

výtažek z pepře	45,00 kg
výtažek z chilles	0,05 kg
výtažek z muškátového ořechu	0,40 kg
výtažek z papriky	2,50 kg
výtažek z kmínu	0,10 kg
výtažek z koriandru	0,10 kg
sól kuchyňská vakuová	951,85 kg

V takto připravené zchutňující přísadě je obsaženo 21,00 kg piperinu, 0,10 kg kapsaicinu, 9,70 kg těkavých silic, 3,50 kg netěkavých olejů a 951,85 kg chloridu sodného. Přísady se použije do krmiv v množství 0,05 až 0,15 % počítáno na hmotnost krmiva.

Příklad 2

Pro přípravu 1000 kg zchutňující přísady se použije:

výtažek z pepře	45,00 kg
výtažek z chilles	0,05 kg
výtažek z muškátového ořechu	0,40 kg
paprika mletá	50,00 kg
kmín mletý	5,00 kg
koriandr mletý	7,50 kg
sól kuchyňská vakuová	892,05 kg

V takto připravené zchutňující přísadě je obsaženo 21,00 kg piperinu, 0,10 kg kapsaicinu, 3,70 kg netěkavých olejů, 9,40 kg těkavých silic a 892,05 kg chloridu sodného.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

1. Zchutňující přísada do krmiv pro hospodářská zvířata, zejména prasata, vyznačená tím, že obsahuje v hmotnostních procentech 2 až 5 % piperinu, 0,008 až 0,04 % kapsaicinu, 0,6 až 2,4 % těkavých silic z koření, 0,3 až 2,8 % netěkavých olejů z koření a 50 až 96 % chloridu sodného.
2. Zchutňující přísada podle bodu 1, vyznačená tím, že piperin, kapsaicin, těkavé silice a netěkavé oleje jsou ve formě výtažků z koření.
3. Zchutňující přísada podle bodu 1, vyznačená tím, že piperin, kapsaicin, těkavé silice a netěkavé oleje jsou ve formě výtažků z koření v kombinaci s rozmělněným přírodním kořením.