



## Línea de Saborizantes Darier Feed para Porcinos

La adición de Saborizantes en la producción porcina no es novedosa sin embargo, durante los últimos años se han desarrollado sabores específicamente probados en producciones intensivas con resultados ampliamente satisfactorios.



Los cerdos tienen mayor número de papilas gustativas que el ser humano y se sospecha que poseen sentido del gusto aun más desarrollado que el nuestro. Poseen preferencias por las notas lácteas o frutales y presentan una alta predilección por el sabor dulce por sobre otros sabores.

Los animales son atraídos al alimento por el aroma y posteriormente perciben el sabor a través de papilas gustativas que poseen terminaciones nerviosas especialmente adaptadas para percibir y diferenciar sabores amargos, ácidos, dulces y salados.

Los alimentos balanceados presentan distintas palatabilidades, sin embargo, el agregado de un correcto saborizante en combinación con endulzantes no solo mejora la palatabilidad original sino que además mejora el índice de conversión y por consiguiente la ganancias de peso diaria.

Los cerdos al percibir el aroma y el sabor del alimento (estímulos olfativos y gustativos) comienzan a segregar enzimas digestivas que posteriormente ayudarán en el proceso de digestión y absorción de los nutrientes.

Los saborizantes también permiten enmascarar algunos sabores no tan agradables para los animales como ser el caso de las premezclas vitamínicas-minerales, antibióticos, grasas o algunos sueros de leche.

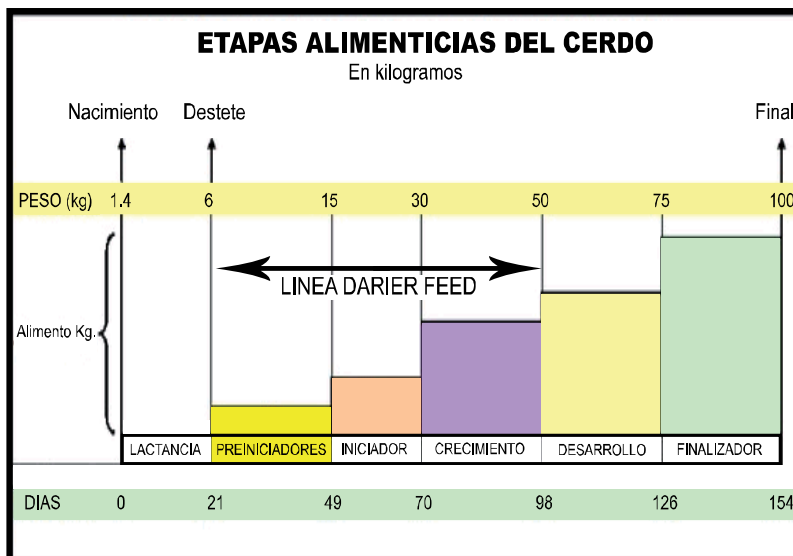
En periodos de estrés y durante los cambios de fase, también es oportuno el agregado de saborizantes ya que atenúan las diferencias entre distintas fórmulas bajando los niveles de estrés inducidos por cambios de manejo.


Otra indicación de uso es para revertir una disminución en la ingesta causada por un mal recuerdo del sabor del alimento, ya que, es frecuente que los animales asocien una patología o evento negativo con el alimento ingerido durante ese período.



Asimismo el bienestar que se logra al ofrecer alimentos apetecibles genera una memoria positiva hacia el consumo del alimento balanceado.

En nuestro Laboratorio de Sabores hemos desarrollado una gama de sabores orientados a mejorar el consumo de alimento de los lechones desde el destete hasta su etapa de crecimiento.





Basados en el conocimiento de la fisiología digestiva de los lechones y de sus preferencias en cuanto a sabores y aromas presentamos una **Línea Feed para Porcinos** que cuenta con saborizantes, endulzantes y con combinaciones de ambos

### Leche Feed

Aromatizante con notas lácteas indicado en primeras edades posterior al destete.

### Leche Feed Sweet

Aromatizante lácteo combinado con Endulzante Extrasweet.

### Vainilla Feed

Aromatizante con notas de vainilla.

### Vainilla Feed Sweet

Aromatizante de vainilla con Endulzante Extrasweet.

### Frutal Feed

Combinación de Aromatizantes frutales.

### Frutos Rojos Feed

Combinación de Aromatizantes con notas de Frutos Rojos.

### Extrasweet

Combinación de potentes endulzantes.

Laboratorios Darier SRL  
Calle 26 N 3830  
(1650) San Martín. Bs.As  
Argentina  
Tel: 54-11-4755-1098  
mail: darier@darier.com.ar