



VALOFOOD

SPAn Cat 3
CE 1069/2009
CE 142/2011
Util. en P° Bio

Hydrolysate concentré de protéines de Poissons en Matières Premières pour la fabrication d'aliments pour animaux

Fabriqué à l'île de la Réunion chez VALOBIO, **Valofood** est issu de la valorisation par hydrolyse des sous-produits de poissons (thon, marlin, espadon) pêchés localement dans l'Océan-Indien dans de très bonnes conditions de fraîcheur et de qualité, ce qui confère aux protéines des propriétés de solubilité et de digestibilité très élevées.

Cette matière première naturelle riche en **acides aminés** contient tous les **oligo-éléments** naturels du poisson et les éléments secondaires (zinc, magnésium, calcium, soufre) pour un apport complet et équilibré dans l'alimentation animale.

Les **peptides** issus de l'hydrolyse apportent un intérêt nutritionnel majeur pour l'alimentation aquacole et Pet Food.



Composition

Analyse chimique :

Matière sèche	28%
Protéines	21%
Lipides	6%
Minéraux	7%
pH	3,5
Degré d'hydrolyse	18 à 22%
Phosphore	1,5%
Calcium	0,5 %
Poids Moléculaire Moyen	2 à 3000 Daltons Dont 45% < 1000 Da

Apparence **Liquide Brun**

Profil des acides aminés :

acide aspartique	8,2%
proline	5,0%
méthionine	2,6%
thréonine	4,2%
sérine	3,6%
acide glutamique	12,4%
glycine	7,2%
alanine	6,2%
valine	4,4%
isoleucine	4,1%
leucine	6,7%
phénylalanine	3,5%
lysine	7,4%
histidine	3,7%
arginine	5,8%
cystine	0,8%
hydroxyproline	1,7%

Profil des poids moléculaires :

L'hydrolyse enzymatique a permis d'obtenir des peptides ou polypeptides de bas poids moléculaire (70% < 5000 Daltons)

-	> 10 kDa	20 %
-	5 - 10 kDa	15 %
-	1 - 5 kDa	15 %
-	0.5 - 1 kDa	25 %
-	< 500Da	25 %

Analyses microbiologiques :

	Spécifications	Méthode analytique
Clostridium perfringens	Absence dans 1g	NF EN ISO 7937
Salmonelle	Absence dans 25g	NF EN ISO 6579-1
Entérobactéries	< ou = 10 dans 1g	NF EN ISO 21528-2

VALOBIO

Ecoparc - 3 Impasse de Doha, 97420 Le Port
REUNION. contact@valobio.re 0692.820.830