

种畜禽怎样才能提高繁殖能力

产品名称	种畜禽怎样才能提高繁殖能力
公司名称	北京绿色天宝农业发展有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市通州区永乐店镇工业区三街23号（注册地址）
联系电话	19910202574

产品详情

酵母硒的生产和特点：

酵母硒是酵母在发酵过程中通过生物转化作用制备的一类有机硒，与一些无机硒和小肽或氨基酸螯合制备的硒制剂有本质的不同。

酵母硒的生产原理是：选择特异性高硫需求量的酵母菌种，在发酵过程中为之提供缺乏硫元素而富含无机硒的培养基。

由于硫和硒的化学相似性，硒可以被整合到酵母硒细胞的蛋白质结构中，其本质是替代了其中硫元素，通过水洗脱除细胞外的无机硒后，可制得酵母有机硒。

酵母硒的作用：

酵母硒是动物消化、吸收和代谢硒的理想模式。

酵母硒的硒毒性最低，是机体内硒的主要存在形式，因而酵母硒大大提高了机体对硒的吸收贮存，有效保证动物在疾病、应激、繁殖及胚胎生长期间硒的供给。

酵母硒能增强谷胱甘肽过氧化物酶等关键酶活性，酵母硒能减少机体内氧自由基，发挥抗氧化作用。提高公畜禽精液品质，增加母畜禽繁殖性能。还可改善肉、蛋、奶产品的营养及品质。

亚硒酸钠和酵母硒的区别

1, 吸收途径不同

亚硒酸钠：以酸根离子的形式通过被动扩散方式吸收。

酵母硒：以氨基酸或小肽的形式通过运输方式吸收。

2, 转化途径不同

亚硒酸钠：亚硒酸钠（+4价）在还原态的辅酶II、辅酶A、腺苷-5' -三磷酸盐和镁的作用下生成硒化氢（-2价）。该过程是氧化过程，对机体造成应激。这与硒的抗氧化作用是相背离的。

酵母硒：主成分硒代蛋氨酸（-2价）通过酶促反应变为硒化氢（-2价），该过程没有自由基的产生。

3, 在体内的利用和代谢不同

亚硒酸钠：主要在肝脏中利用和代谢，再转运到其他组织器官被利用。

酵母硒：硒代蛋氨酸在肝脏、胰腺、胸腺、肌肉、子宫、乳腺等重要器官都有较高的利用率。

4, 在体内的存留不同

亚硒酸钠：大量的添加剂，更侧重在肝脏中贮存和代谢（肝脏解毒功能）而大部分排出体外。

酵母硒：大量的添加剂，除在肝脏代谢和贮存外，蛋氨酸硒能作为蛋氨酸的类似物掺入到蛋白质中，行程硒的灵异储备池。

酵母菌的众多优点使其成为了无机硒转化为有机硒的优质载体。

酵母作为有机硒载体的优越性

1, 酵母具有较高的富集硒的能力，具有发酵周期短、工艺成熟的优点。酵母硒中90%以上为有机硒，其中硒代半胱氨酸占20%，硒代蛋氨酸占60%左右，另外还有非氨基酸形式的有机硒化合物存在。

2, 酵母中生物结合形式的硒在直接清除氧自由基、抑制脂质过氧化、激发免疫反应、促进免疫蛋白合成、刺激淋巴细胞增殖等方面效果均明显优于无机硒。

酵母中的硒蛋氨酸不仅生物学活性高，而且更容易被吸收，从尿、粪中丢失的少，在体内保留时间长。

3, 菌体蛋白质含量高（可达干重的40-60%），是很好的蛋白质来源。

- 4, 培养基的原料来源广, 解决了大规模生产成本问题。
- 5, 单细胞酵母菌容易诱变, 从而比植物品种更容易改良获得高产优质的菌株。
- 6, 硒的转化能力强, 未经任何育种的原始菌株的硒含量即可达1000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以上。
- 7, 富硒酵母本身富含多肽、糖类、B族维生素等生物活性物质, 除可作为硒源使用外, 还同时提供其他有益的营养。