

Vaca Productora de Leche

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO Y SU CONTENIDO ASI COMO SUS MEZCLAS .

RECOMENDACIONES DE USO:

DAR UN 10% DE MEZCLA EN alimento habitual por las tardes el TIPO DE INGESTA PERMITIRA QUE EL REPOSO DEL ANIMAL HAGA QUE LA DIGESTIBILIDAD NOCTURNA AUMENTE CON MEJOR ABSORCION Y PREPARA AL ORGANIZMO PARA LA ACCION DEL DIA.

Hoja de Moringa: propiedades

Las hojas de moringa son una buena fuente de moléculas biogénicas y antioxidantes que ayudan a los animales a hacer frente al estrés oxidativo². El valor nutritivo de las hojas de moringa puede incrementarse con la adición de la enzima Fitasa que rompe los fitatos y libera el fósforo haciéndolo mucho más absorbible por los animales³. El bagazo que queda de la planta posee una proteína coagulante que puede ayudar en la primera etapa de purificación del líquido, y sus tallos tienen 13 o 14 por ciento de proteínas, por lo que también es buen alimento para el ganado⁴.

Cascara de Trigo: propiedades

El germen de trigo es ante todo un alimento de gran valor nutricional, con un alto contenido en hidratos de carbono y proteínas, pero que también contiene fibras, ácidos grasos omega 3, vitaminas A, B, C y D y de minerales, como el magnesio, el zinc, el calcio, el hierro, el fósforo y el potasio. Gracias a esta rica composición de nutrientes, estas son las principales propiedades del germen de trigo:

Energético: debido a su alto aporte de carbohidratos y proteínas es un alimento excepcional para deportistas y para aquellas personas que necesiten un aporte extra de energía en su dieta.

Antioxidante: es también un antioxidante de gran capacidad, ayudando al cuerpo a retrasar el envejecimiento prematuro de las células, lo cual notamos más en la piel o el cabello pero se da en la salud de todos los órganos.

Digestivo: es un buen regulador intestinal por su contenido en fibra.

Remineralizante: es rico en calcio, zinc, hierro, fósforo, potasio y magnesio, por lo que resulta útil en la prevención y el tratamiento de la anemia y la osteoporosis, entre otras afecciones.

Hipolipemiente: es decir, tiene la capacidad de ayudar a regular el colesterol, ayudando a mantener tanto los niveles del colesterol malo como los del bueno en un punto óptimo para la salud

Hipogluceminante: puede ayudar a regular la glucosa en sangre, pero hay que tener mucho cuidado al consumirlo si se tiene diabetes, como comentaremos más adelante.

Cascara de Avena Molida: Propiedades y beneficios

La avena molida contiene calcio, magnesio, fósforo, manganeso, vitamina B5, ácido fólico y silicio.

Asimismo, su alto contenido en fibra proporciona un suave efecto laxante.

La avena es capaz de estimular la función digestiva, además de contar con propiedades antioxidantes.

La avena, a diferencia del trigo, no se utiliza demasiado en la elaboración de pan, debido a su bajo contenido en gluten, proteína que da a los cereales la cualidad ...

Con la avena molida también es fácil hacer deliciosas galletas, ideales como tentempié de desayunos o meriendas.

Cascara de Soya: Propiedades y beneficios

La cascara de soya En su mayoría, estas están fortificadas con minerales y vitaminas (calcio, vitamina A, D, riboflavina, zinc y vitamina B12). Por otro lado, encontramos las bebidas ácidas de soya, que corresponden a mezclas con jugos de fruta. En ambos casos, su ingrediente principal, la soya, representa un producto con alto valor biológico al considerarse una fuente de proteína de buena calidad, ya que contiene ocho aminoácidos esenciales.

Además de aportar ácidos grasos poliinsaturados también es rica en calcio, hierro, zinc, fosfato, magnesio, vitaminas del complejo B y ácido fólico, así como una gran variedad de fitoquímicos (sustancias que están de manera natural en los alimentos y que tienen un efecto positivo en la salud), como las isoflavonas.

Dado su contenido de proteína, isoflavonas, ácidos grasos poliinsaturados, fibra, vitaminas y minerales, así como por su bajo aporte de grasa saturada, el consumo de soya ha ganado especial atención por su potencial para la salud en general.

Por otro lado, la soya es atractiva para la salud cardiovascular, al sugerirse que puede contribuir a disminuir las concentraciones de colesterol total y colesterol LDL, en dos sentidos: por un lado, al reducir la capacidad del hígado para producir colesterol y, por otro, al sustituir alimentos con un mayor contenido de grasa por aquellos productos con soya.

Cascara de alpiste Alpiste:

Propiedades y beneficios.

La cascara alpiste posee grandes cantidades de omega, las cuales permiten que el organismo se fortifique para lograr el perfecto aprovechamiento del alimento de grano sólido o bien de la pastura de engorda dependiendo la dieta del ejemplar.

Posee a su vez, vitamina B, la cual ayuda en el metabolismo del animal descomponiendo los alimentos que se consuman, por otro lado posee calcio, zinc, magnesio y manganeso, que ayudan al sistema respiratorio y al sistema nervioso a funcionar de manera correcta.

Cascara de Arroz:

Propiedades y Beneficios

El primero de los mejores beneficios y propiedades del arroz es sin duda este.

El arroz es bajo en sodio, una de sus grandes cualidades, ya que esto permite que sea recomendado para personas con problemas en el corazón, especialmente en casos de hipertensión.

Este alimento también logra reducir el colesterol, así que es un importante aliado, gracias a todos sus nutrientes, como los fitosteroles en su cáscara.

Otro punto a favor es que lograremos regular la tensión arterial.

2- Aporta energía

El arroz nos provee de una importante cantidad de energía, para nuestras actividades diarias.

Todo eso gracias a la presencia de carbohidratos en forma de almidón, ya que sin hidratos de carbono, no tendría fuerza, para desarrollar algunas funciones del organismo.

ES RECOMENDADA PARA ANIMALES DE ENGORDA.

3- Contra la desnutrición

El arroz es muy rico en hierro e incluso una sola porción proporciona la cantidad que necesitamos durante todo el día.

Ante esto, es importante en casos de anemia, leucemia o incluso, para las personas que sufren de desnutrición.

Para las hembras en proceso de gestacion es muy importante su consumo.

4- Acción anticancerígena

Sin duda otra de las propiedades del arroz que vale la pena destacar.

Gracias a este cereal, podremos contar con selenio, que es un antioxidante, que ayuda a evitar algún proceso canceroso.

También cuenta con inhibidores de la proteasa, que evitan la reproducción de virus y bloquean procesos cancerígenos.

5- Para el cerebro

Gracias a toda la presencia de fósforo, el arroz estimula las funciones cerebrales.

6- Para combatir la diarrea

Es uno de los beneficios más conocidos del arroz, porque es recomendado en casos de diarreas, tras ser hervido con un poco de sal y aceite.

Es un cereal de fácil digestión y cuenta con un leve efecto astringente.

7- Para celíacos

Una de las mejores propiedades del arroz es que no tiene gluten.

Al ser uno de los pocos cereales que no tienen gluten, puede ser consumidos por personas celíacas.

Grenetina Hidrolizada: Propiedades y Beneficios.

7 Beneficios de la Grenetina Hidrolizada

1.- Mejora el movimiento de articulaciones: Al ingerirse pasa de las paredes intestinales al torrente sanguíneo y de ahí a las articulaciones, que son las encargadas de fabricar el colágeno hidrolizado.

2.- Hay estudios que han comprobado que después de 3 meses de consumir la mezcla diaria, existe mejora en el movimiento, disminuyendo el

dolor ocasionado por reumatismo y artritis, lo que influye directamente en una disminución en el consumo de analgésicos

3.- Promueve el desarrollo de cartílago, de ahí que se le conozca como “el alimento de las articulaciones (porque una articulación es cartílago).

4.- Fortalece la estructura ósea y previene la descalcificación. Por ello, también es recomendado como complemento alimenticio

para mujeres embarazadas, casos de osteoporosis, etapa de climaterio y niños en fase de crecimiento.

5.- Hidrata la piel y la protege del medio ambiente.

6.- Evita la caída del cabello y aumenta su grosor, dando brillo y suavidad.

7.- Fomenta el crecimiento de las uñas, su resistencia y salud.

Una ventaja de la grenetina hidrolizada es que al ser soluble en agua, facilita su consumo.

Puede combinarse con té, jugo o simplemente un vaso de agua.

Dónde lo encuentro ? [Dame Click](#)

Es un complemento alimenticio que puede ser tomado por personas de diferentes edades.

Colageno Hidrolizado: Propiedades y Beneficios.

Beneficios de tomar colágeno hidrolizado

Son muchos los beneficios de tomar colágeno hidrolizado para nuestro organismo, entre los principales podemos destacar que:

Reduce el dolor articular y la inflamación de las articulaciones

Acelera la recuperación de lesiones

Mejora la firmeza y la elasticidad de la piel

Fortalece las uñas y el cabello evitando roturas y mejorando su aspecto

Previene y mitiga los síntomas de la osteoporosis evitando posibles fracturas

Previene y retarda la aparición de arrugas, líneas de expresión y celulitis para ralentizar el paso del tiempo en el físico de la persona

Potencia la salud de las articulaciones, tendones y ligamentos aportando mejor calidad de vida

Controla la presión arterial ofreciendo tranquilidad

Previene la aparición de úlceras gástricas evitando ese malestar después de cada comida

Evita el surgimiento de estrías mejorando la salud de la piel

Mantiene la densidad de nuestro huesos

Es determinante a la hora de transmitir la fuerza a los músculos

Acelera los procesos curativos de heridas

Juega un papel importante en la conservación de las encías y los dientes.

Aloe Vera: Propiedades y Beneficios

Las propiedades saludables del Aloe vera

Este es un listado de las ventajas que el Aloe vera puede ofrecer en diferentes tipos de tratamientos de salud.

1. Es un excelente hidratante

Esta planta se utiliza en una gran variedad de cremas hidratantes, con lo cual ayuda a cuidar las zonas de la piel que están reseca o dañadas por una excesiva exposición a la luz solar.

2. Es una ayuda contra los hongos en piel

El gel que se extrae del Aloe vera es un buen antiinflamatorio, y por eso es muy útil para evitar las reacciones producidas por una excesiva producción de grasa a través de las glándulas de la cara. Si se combina con jabón, ayuda a eliminar la capa grasienta que cubre la piel, con lo cual la piel queda más limpia y es menos probable que los poros se inflamen.

3. Favorece la cicatrización de heridas

El gel de Aloe vera extraído directamente de la planta es antiséptico y tiene elementos que favorecen la cicatrización rápida de heridas. Ayuda a que la circulación se restablezca alrededor de la zona dañada, favorece la regeneración celular, desinfecta y, además, tiene un gran poder de penetración en las diferentes capas de la piel humana, con lo cual sus efectos son muy intensos.

4. ... y de quemaduras

El aloe vera también es muy popular a la hora de tratar quemaduras leves o graves. De hecho, podría ser más eficaz que la medicación convencional a la hora de hacer que estas quemaduras se curen con mayor rapidez.

5. Reduce la aparición de la placa dental

Se ha comprobado que, a la hora de reducir la placa dental, el extracto de esta planta es tan eficaz como la clorhexidina, un ingrediente muy utilizado para cuidar la salud bucal. Esto es así porque mata ciertos tipos de bacterias responsables de la aparición de la placa.

6. Efectos prometedores contra la psoriasis vulgar

Existen evidencias de que el extracto de Aloe vera, en ciertas cantidades, puede ser útil en el tratamiento de la psoriasis vulgar sin exponerse a efectos secundarios nocivos. Para ello es útil prepararse un cataplasma con gel de esta planta.

7. Se puede usar en masajes

Como hemos visto, el gel de Aloe vera tiene mucho poder de penetración en la piel, pero además sirve para reducir los picores de la piel, por lo que es un excelente recurso para ser utilizado en masajes relajantes.

8. Limpia el pelo de caspa

Utilizar gel de Aloe vera sobre el cuero cabelludo ayuda a que se desprendan las placas de piel seca que se van acumulando bajo el cabello. Además, como tiene efectos analgésicos, reduce el picor asociado a la caspa, lo cual a su vez favorece que no nos rasquemos y terminemos dañando más el cuero cabelludo.

9. Es un remedio para los labios resecos

Los efectos persistentes del extracto de Aloe vera y su potencial hidratante y cicatrizante lo convierte en un buen remedio para hacer que los labios cortados sanen rápidamente.

10. Ayuda a curar úlceras bucales

Se ha demostrado que la utilización de extracto de Aloe vera en úlceras bucales, llagas y aftas hace que estas se curen tan rápidamente como con el uso de cremas convencionales, aunque sin efectos secundarios. Además, sus efectos analgésicos podrían ser mayores.

11. Tiene propiedades antioxidantes

El extracto de Aloe vera contiene una gran cantidad de polifenoles, una clase de sustancias químicas con efecto antioxidante. Por lo tanto, ayuda a eliminar los radicales libres que circulan por nuestro cuerpo dañando ciertos tejidos celulares, con lo cual ayuda a retrasar la aparición de los signos de la edad y mejora nuestro estado de salud general aplicado sobre la piel.

12. Mejora la calidad del pelo

Las mismas propiedades hidratantes del Aloe vera que se pueden aprovechar en el cuidado de la piel son útiles a la hora de combatir la sequedad del pelo, ya sea por causas genéticas, ambientales o por haberlo alisado con plancha. Además, elimina una buena parte de la película de grasa que cubre el cabello, haciendo que quede más limpio.

13. Tiene elementos laxantes

La aloína que se puede encontrar en el látex del Aloe vera es conocida por sus efectos laxantes, por lo cual puede ser útil en tratamientos puntuales contra el estreñimiento.

Albumina de Huevo: Propiedades y Beneficios.

¿Qué es la Albúmina de Huevo?

El huevo está formado por tres partes principales, la cáscara, la yema y la clara o albumen. La clara es una solución viscosa de color blanco translúcido, soluble en agua, que se encuentra rodeando la yema de huevo. Contiene un 88% de agua y aproximadamente un 12% de proteínas. La proteína principal es la ovoalbúmina con un 54% del total proteico, seguida por conoalbúmina o ovotransferrina (13%), ovomucoide (11%), lisozima (3,5%) y las ovoglobulinas.

Las proteínas de la clara son muy digeribles y aprovechables por el organismo, por esta razón se han tomado como referencia para determinar la calidad de las proteínas fijándose su composición con un valor biológico del 100%. Las proteínas del huevo proporcionan los 9 aminoácidos esenciales, que el cuerpo no sintetiza y que es necesario obtener en la alimentación. Y una vez cocinadas y consumidas, son fácilmente hidrolizadas por nuestro cuerpo a aminoácidos y digeridas para servir como unidades de construcción y reparación de tejidos y músculos. La clara de huevo en polvo se obtiene separando la clara de la yema y deshidratando la clara.

La albúmina de huevo contiene 3,5 % de carbohidratos y presenta un aminograma muy completo:

Aminograma de la albúmina de huevo (g/100 g)

Lisina*	6.6	Alanina	5.8
Histidina*	2.3	Cisteína	2.4
Arginina	5.9	Valina*	7.1
Ácido aspártico	9.4	Metionina*	4.9

Treonina*	4.5	Isoleucina*	7.0
Serina	8.1	Leucina*	10.1
Ácido glutámico	16.1	Tirosina	3.9
Prolina	3.6	Fenilalanina*	5.4
Glicina	3.2	Triptófano*	1.2

*Aminoácido esencial.

¿Para qué sirve?

El consumo de proteínas es importante para mantener la salud y mantener la salud de los músculos, y es especialmente importante en la población deportista y para conseguir un desarrollo muscular adecuado. La suplementación con proteínas se considera adecuada para aquellos deportistas que necesiten ganar fuerza o masa muscular. El cuerpo utiliza proteínas en sus procesos anabólicos, y si están disponibles en mayor cantidad y con altos contenidos de aminoácidos esenciales y ramificados, se incrementa la síntesis de proteínas favoreciendo la recuperación y el aumento de masa muscular.

La albúmina de huevo proporciona un buen aporte de aminoácidos esenciales con un contenido de carbohidratos y grasas realmente bajo, y sin colesterol. La albúmina de huevo y las proteínas de la clara en general proporcionan cantidades elevadas de aminoácidos ramificados y leucina. Estos aminoácidos son considerados clave para estimular la síntesis proteica y favorecer la recuperación y el desarrollo muscular.

El consumo de proteínas contribuye a mantener la masa muscular en procesos de pérdida de peso y contribuye a la sensación de saciedad, esto convierte a la albúmina de huevo en una gran herramienta en los procesos de pérdida de peso o definición.

Las proteínas de huevo son una alternativa ideal para personas con intolerancia a la lactosa o individuos ovo-lactovegetarianos. La proteína de huevo en polvo, así como la albúmina de huevo es una forma muy cómoda de incrementar el contenido proteico de platos dulces y salados para ayudar a cubrir los requerimientos de proteínas de todo tipo de personas, es especialmente interesante en personas mayores que suelen ver reducida su ingesta y suelen consumir menos proteínas de las que necesitan.

Caseinato de Calcio: Propiedades y Beneficios.

El caseinato de calcio o caseinato cálcico es una sal cálcica de la proteína caseína, la caseína es la proteína más abundante de la leche, capaz de combatir la destrucción de proteínas musculares, lo que sucede tras entrenamientos intensos u otras situaciones catabólicas como ayuno o enfermedad.

Las micelas de la caseína se rompen y se combinan con el calcio para formar caseinato cálcico, el proceso se puede realizar de dos formas diferentes, por descomposición de CaCO_3 con caseína y por el tratamiento de la caseína con una solución de $\text{Ca}(\text{OH})_2$.

El caseinato de calcio contiene alrededor del 90% de su peso en proteína, es bajo en grasa y en lactosa (menor del 1%) y al igual que la caseína, sigue siendo una proteína de gran calidad. Por su bajo contenido en lactosa se puede utilizar para suministrar calcio a personas intolerantes a la lactosa pero que sí produzcan la cantidad suficiente de lactasa para consumir esta proteína. Su coste de producción es menor que el de la caseína micelar, también se mezcla mejor y tiene un mejor sabor.

El caseinato de calcio mantiene la actividad anticatabólica que presenta la caseína en general, pudiendo reducir la pérdida de masa muscular durante periodos de restricción calórica o como consecuencia del entrenamiento, además son proteínas de digestión lenta y tienen efecto saciante, se puede utilizar para controlar la ingesta de alimentos durante periodos de pérdida de peso o definición.

En la industria alimentaria los caseinatos se utilizan como ingrediente en una amplia variedad de alimentos debido a sus propiedades emulsificantes.

Otra información

Si quieres saber más sobre los beneficios del consumo de caseína y sus derivados te invitamos a visitar la ficha de la caseína.

CASCARA DE CEBADA

Es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta.

Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío.

Después de su lavado y secado ya es apta para su consumo.

Aunque se obtenga con la elaboración de la cerveza no tiene alcohol.

¿Cuáles son las propiedades de la levadura de cerveza?

- Es un gran depurador de la piel.
- La levadura de cerveza ayuda a regular los niveles de azúcar (glucosa en sangre)
- Fortalece el sistema nervioso.
- Mejora los estados anémicos.
- La levadura de cerveza ayuda en el control del peso (obesidad)

Información nutricional de la levadura de cerveza

- Tiene un altísimo contenido en proteínas y además estas tienen un alto valor biológico ya que tienen todos los aminoácidos esenciales con lo cual es ideal como complemento para las dietas vegetarianas.
- El alto contenido en Hierro de la levadura de cerveza la hacen indispensables en personas anémicas.
- Son una fuente increíble de vitamina B con lo cual la gente nerviosa se beneficia mucho de este alimento.
- Su alto contenido en Cromo evita la rijidez muscular, lo cual hace que la carne sea mas blanda.
- En procesos de GESTACION es muy recomendable por su alto contenido en ácido fólico.

¿Sabías que la levadura de cerveza...?

La levadura de cerveza es un alimento ideal para los novillos en edad temprana ya que por un lado les aporta multitud de nutrientes sobre todo el Zinc que es mineral clave en el cambio hormonal y

además les va a ayudar a mejorar la piel (sobre todo combate los hongos de establo que tanto les martiriza y evita garrapatas).

CASEINATO DE CALCIO

El caseinato de calcio es una proteína de alto valor biológico que contiene todos los aminoácidos que necesitamos¹. Además, el caseinato de calcio tiene los siguientes beneficios²:

Aporta aminoácidos de forma constante

Ayuda a aumentar la masa muscular y la fuerza

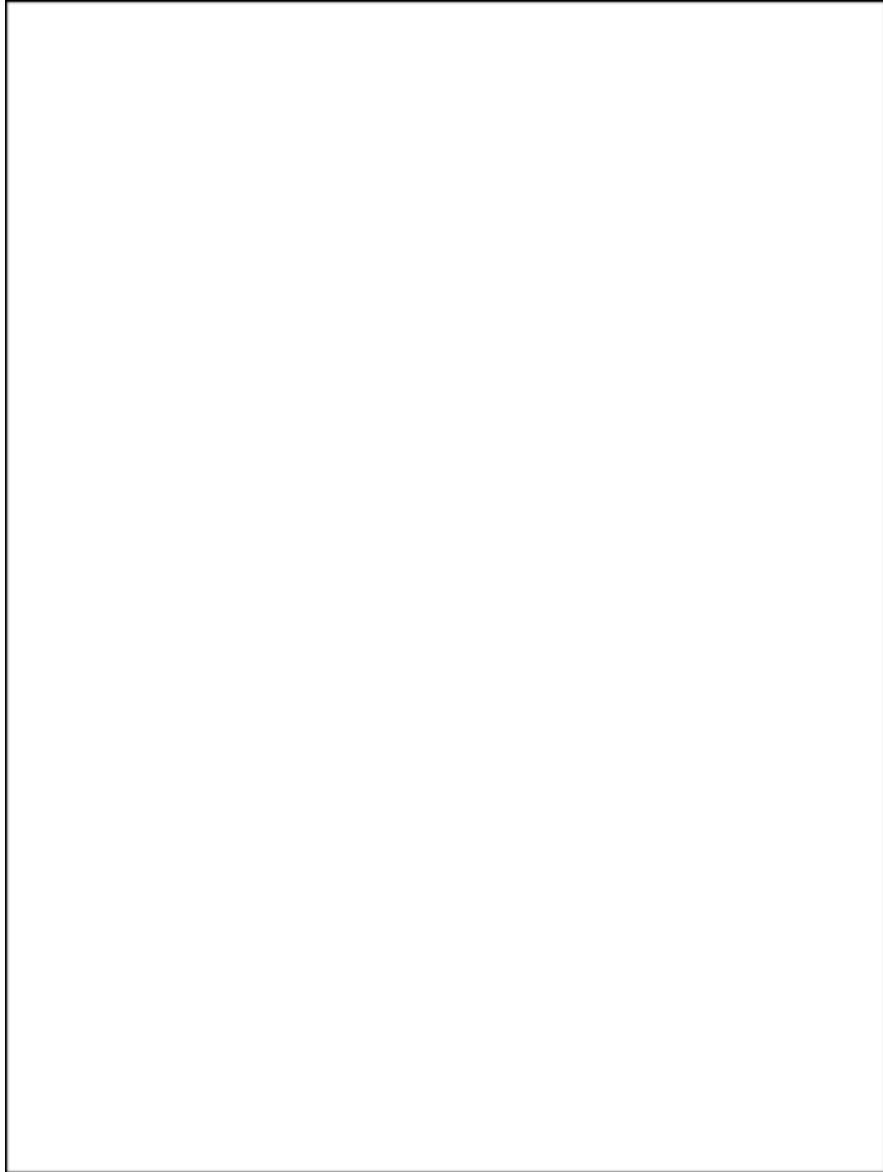
Todos y cada uno de los ingredientes son producidos de forma orgánica en las praderas de alto nivel en las llanuras de Alberta Canada



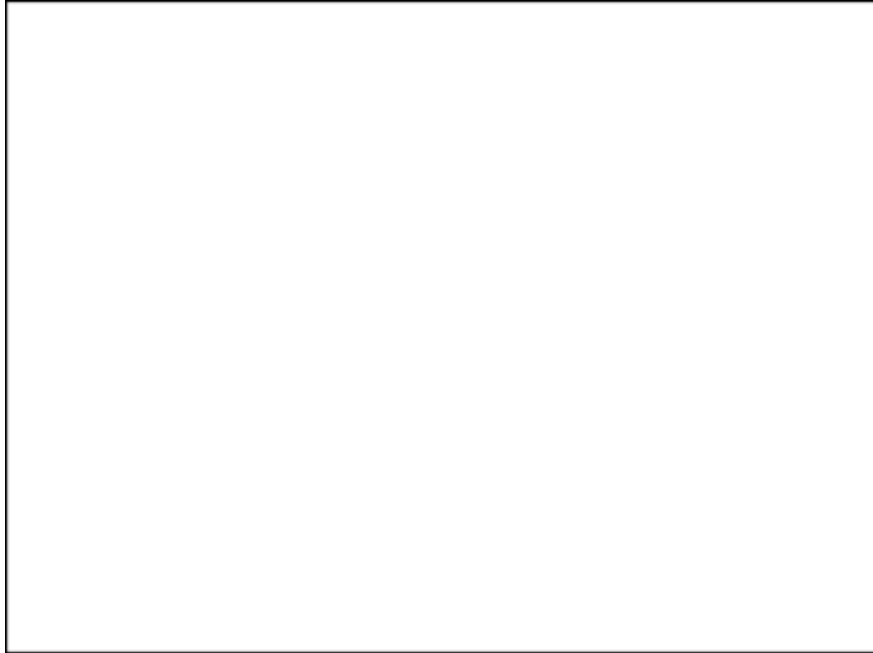
Imágenes de Campos de Cultivos

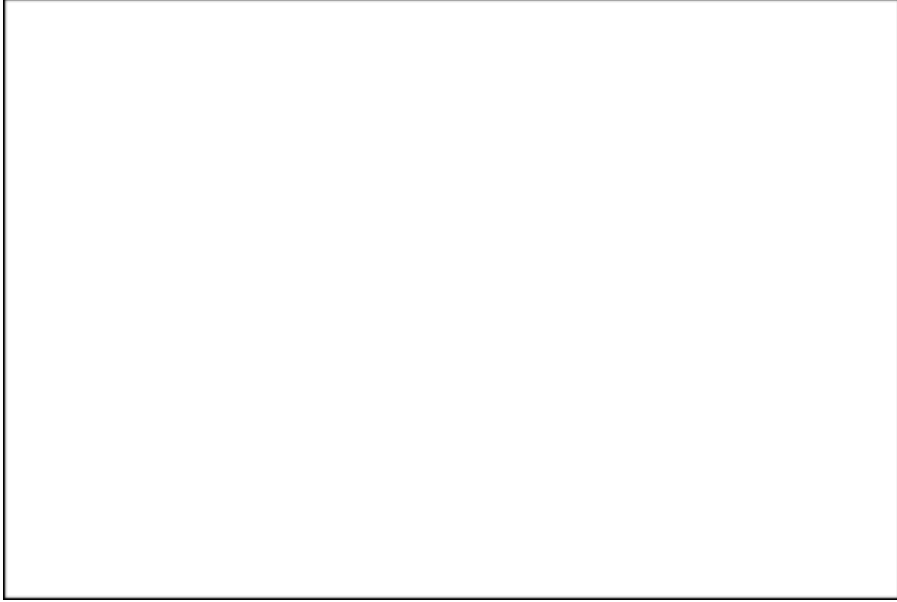
Materia Prima en Cascara.

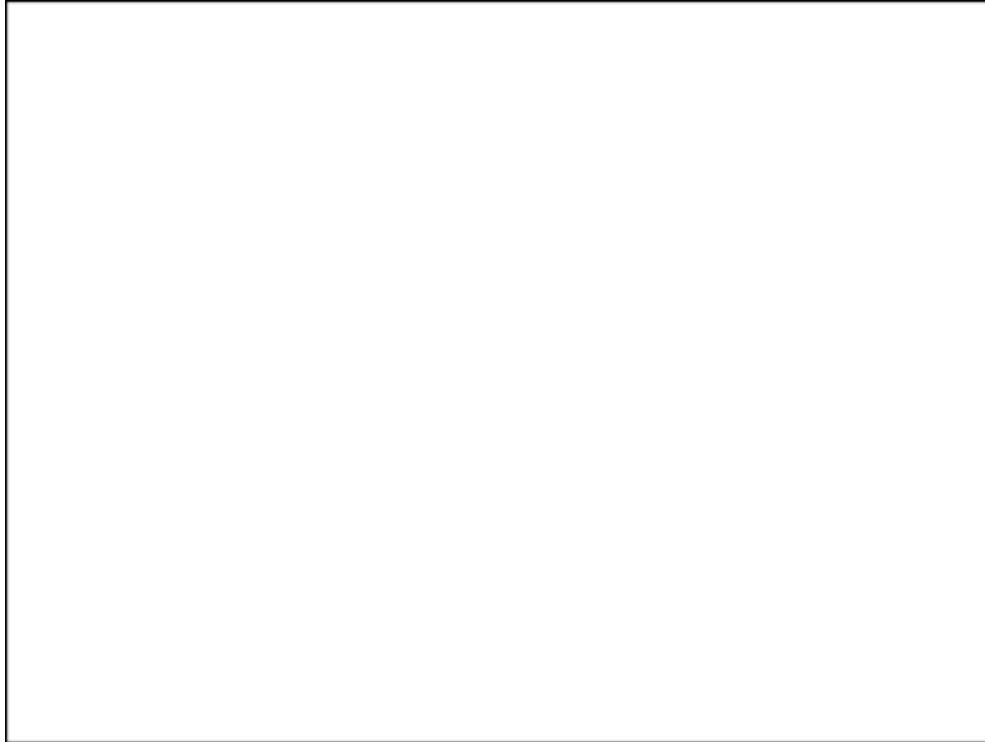












EL FUERTE DEL CAMPO CANADIENSE SE ENCUENTRA EN LOS: Granos Y Cereales

Los principales granos y cereales cultivados en Alberta son el trigo, el centeno, la cebada, el arroz, el maíz, la avena y el sorgo. Según el Consejo Canadiense de Grano, en 2013, Alberta produjo 16.2 millones de toneladas de trigo, 3.4 millones de toneladas de cebada, 2.4 millones de toneladas de arroz, 1.7 millones de toneladas de maíz, 1.2 millones de toneladas de centeno, 1.1 millones de toneladas de avena y 0.4 millones de toneladas de sorgo.

ATENCIÓN

Todos y cada uno de nuestros componentes de mezcla actúan como filtro de toxina y bacteria lo cual hace organismos funcionales con la capacidad de absorción de alimentos hasta en un 99% gracias a la desintoxicación y nutrición proteica que da a nuestro producto sus grandes cualidades, con esto logrando aumentar la producción de leche y cuidando el área renal del animal y subiendo sus índices de calcio para evitar una descalcificación al aumentar los niveles de producción de leche.