**Poultry World- Volume 36, No. 10. 2020 s. 37-38**

**Kwasy omega-3 z alg dla jaj o wysokiej wartości odżywczej**

**Tradycyjnym źródłem kwasów omega-3 jest olej rybny, ale z powodu ograniczonej globalnej rocznej produkcji występuje jego deficyt i potrzebne jest nowe źródło, aby wypełnić tę lukę. Algi pomagają wypełnić lukę w podaży kwasu omega-3 i dostarczają korzyści zdrowotnych konsumentom jaj.**

**Zdrowie**

Juliette Tompkins

Większość organizacji zajmujących się zdrowiem na całym świecie zaleca minimalne dzienne spożycie 200 mg kwasów omega-3 w diecie dla zdrowych osób dorosłych, ale wraz z rosnącą populacją świata liczącą ponad siedem miliardów ludzi, popyt na nie jest bardzo wysoki i potrzebne są innowacyjne i zrównoważone rozwiązania, aby wypełnić tę lukę. Długołańcuchowe kwasy omega-3 są rodzajem kwasów tłuszczowych, których nasz organizm potrzebuje do funkcjonowania i które wykazują wiele korzyści zdrowotnych dla serca, mózgu i układu odpornościowego. Kwasy omega-3 w diecie drobiu nieśnego nie tylko przynoszą znaczące korzyści zdrowotne dla kur, ale również mogą przenieść te korzyści na konsumenta poprzez jaja.

**Roślinne źródło kwasów omega-3**

Brytyjski producent suplementów energetycznych, białkowych i kwasów omega-3, firma UFAC-UK opracowała zrównoważone, przyjazne dla środowiska, roślinne źródło kwasu tłuszczowego omega-3 DHA (kwas dokozaheksaenowy) z wykorzystaniem alg zamiast olejów rybnych. "Algi18DHA to identyfikowalna, zrównoważona, wysokiej jakości alternatywa dla kwasów omega-3 pochodzących z olejów rybnych" - wyjaśnia Nigel Bateson, krajowy kierownik sprzedaży UFAC-UK. "Jest to sypka mączka z oleju z alg pochodzących z rodzimych gatunków Schizochytrium. Zawiera minimum 18% omega-3 DHA w biomasie i jest łatwy do włączenia do pasz." Co istotne, to DHA przenoszone jest bezpośrednio z kur do ich jaj, przynosząc korzyści dla konsumenta. "DHA przynosi wiele korzyści, w tym obniżenie ciśnienia krwi i tętna, a także wspomaga zdrowie naczyń krwionośnych. To również podnosi poziom dobrego cholesterolu i poprawia zdolności poznawcze, a my pragniemy rozwijać sposoby przekazywania tych korzyści poprzez łańcuch żywnościowy do konsumenta," dodaje pan Bateson.

**Pierwszy użytkownik**

Współpracując z postępowymi dostawcami oraz innowacyjnymi producentami i hodowcami jaj, UFAC-UK był w stanie przenieść te odżywcze korzyści do konsumenta końcowego w Wielkiej Brytanii. Godnym uwagi, pierwszym użytkownikiem tego zrównoważonego źródła omega-3 jest brytyjska firma St Ewe Eggs, zlokalizowana w Kornwalii. Pakując łącznie milion jaj tygodniowo, St Ewe Eggs chciało przekroczyć granice i opracować super odżywcze jaja na co dzień, specjalnie dla rynku produktów zdrowych i wspomagających dobre samopoczucie.

Współpracując ze specjalistami w dziedzinie hodowli drobiu, Humphrey Feeds & Pullets, St Ewe Eggs zidentyfikowało korzyści związane z identyfikowalnością i wartościami odżywczymi alg, które zapewniają wysoki poziom DHA. Właścicielka Rebecca Tonks współpracowała z Humphrey Feeds & Pullets, aby opracować naukowo udowodnioną mieszankę paszową wykorzystującą kwasy omega-3 pochodzące z alg w połączeniu z selenem, naturalnie występującym minerałem i jednym z 13 niezbędnych minerałów potrzebnych do utrzymania zdrowia i wzmocnienia odporności. "Selen i kwasy tłuszczowe to dwa korzystne składniki w diecie człowieka, więc połączenie ich razem wydawało się oczywiste" - mówi Rebecca. "Tempo wzrostu alg jest fenomenalne, więc jest to zrównoważone źródło DHA omega-3. Korzyści zdrowotne dla ludzi są ogromne: spożywanie kwasów omega-3 w formie jaj, w przeciwieństwie do formy tabletek lub suplementów, oznacza, że można uzyskać więcej, ponieważ organizm ludzki może je rozłożyć i przechowywać w ludzkich tkankach."

**Super jaja- „Super Eggs”**

Współpracując z własnymi dietetykami i zespołem Humphrey's, St Ewe tworzyła na miejscu różne mieszanki paszowe, testując różne poziomy selenu i alg, aż do uzyskania właściwej receptury. To właśnie Humphrey Feeds & Pullets skontaktował Rebekę z UFAC-UK, który był w stanie dostarczyć algi poprzez produkt Algi18DHA. Martin Humphrey, dyrektor sprzedaży w Humphrey Feeds & Pullets wyjaśnia: "Praca z Rebeccą z St Ewe Eggs jest zawsze pozytywnym i skłaniającym do refleksji doświadczeniem, ponieważ jest ona zdeterminowana, aby stworzyć wspaniałą markę jaj, pozytywnie wyróżniającą się dzięki ulepszeniom jej jaj. Ściśle współpracowaliśmy z UFAC-UK, a ich zespół był szczególnie pomocny w tworzeniu specyficznego premiksu, który spełniał cele żywieniowe St Ewe's „Super Eggs".

Po tych próbach Rebecca jest już pewna składu swojej paszy i chce dalej rozwijać nową serię „Super Eggs”. Jak dotąd, 29.000 ze 189.000 niosek stosuje dietę Super Egg, produkując około 152.000 "Super Eggs" tygodniowo z miliona jaj pakowanych tygodniowo. Chociaż wciąż w powijakach, marka „Super Egg „zyskuje na popularności, skupiając się głównie na korzyściach immunologicznych i antyoksydacyjnych, jak również na poprawie zdrowia serca dzięki DHA omega-3. Super Eggs są wysyłane do testów żywieniowych co 12 tygodni, aby upewnić się, że oświadczenia St Ewe są poprawne: że porcja dwóch „Super Eggs” dostarcza konsumentowi 75% referencyjnej wartości spożycia (RI) selenu i 65% DHA omega-3. Badanie to pomaga w zarządzaniu żywieniem w różnych porach roku, zapewniając, że jaja nadal zawierają wymagane składniki odżywcze przez całe lato i zimę. St Ewe Eggs będzie współpracować z Humphreys i UFAC-UK w celu rozwoju asortymentu i dostosowania receptur w razie potrzeby.

**100 supermarketów**

Obecnie St Ewe zaopatruje 100 supermarketów Tesco w całej Wielkiej Brytanii, jak również mniejszych detalistów lokalnie w Kornwalii oraz, za pośrednictwem brytyjskiej firmy spożywczej, sklepy wiejskie w całym kraju. Mimo, że produkcja kosztuje więcej, marże są podobne do tych na innych jajach, jeśli nie nieco wyższe, ponieważ sprzedają się one po wyższej cenie dzięki promocji korzyści zdrowotnych. St Ewe chce przyczynić się do poprawy zdrowia społeczeństwa i chce, aby "Super Jaja" były dostępne i przystępne cenowo dla wszystkich. Nigel Bateson podsumowuje: "Jest to ekscytujący i satysfakcjonujący projekt i cieszymy się na współpracę z Rebeccą i Martinem w miarę rozwoju tego asortymentu i marki, zapewniając w pełni identyfikowalne i zrównoważone źródło omega-3, jak również inne źródła wartości odżywczych ważnych dla zrównoważonej diety. Jest to również bardzo zgodne z naszym środowiskowym nastawieniem i referencjami w UFAC-UK, a my cieszymy się z dążenia Rebeki do promowania tych korzyści zdrowotnych w tak innowacyjny sposób."

**TŁUMACZENIE PZZHiPD**

***FINANSOWANE Z FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA DROBIOWEGO***