

# Úspěch ve stáji

# AKTUÁLNĚ

## HLAVNÍ TÉMA

## BIOTECHNOLOGIE



## Náskok díky biotechnologii

**LACTOSAN**

**Konzervace objemných krmiv přírodním způsobem a probiotika podporující užitek ve výživě zvířat – biotechnologické postupy a produkty otevírají budoucí perspektivy zemědělství.**

► Specializované kmeny bakterií mléčného kvašení přebírají díky své charakteristické látkové výměně důležitou klíčovou funkci. Firma Lactosan se sídlem v rakouském Kapfenbergu vyvíjí a produkuje od roku 1989 bakterie mléčného kvašení pro zemědělství.

Schaumann velmi brzy pochopil narůstající význam mikrobiálních doplňků pro výživu zvířat a výrobu kvalitních siláží. Již od roku 1980 byly biologické silážní přípravky a probiotika součástí portfolia výrobků.

Charakteristickým rysem Schaumann-podnikatelské filozofie je vyvíjet a vyrábět vlastní výrobky. Firma Lactosan byla v roce 1994 po důkladném přezkoumání převzata a začleněna do koncernu. Od té doby je vývoj a výroba biotechnologických produktů spojena s touto firmou.

### Vůdčí postavení v silážování

Lactosan, který sídlí mezi zpracovateli ocele v oblasti štyrského Mürzfurche disponuje rozsáhlým know-how pro selekci a produkci účinných a velmi specializovaných bakterií mléčného kvašení. Vysoce motivovaný tým

mikrobiologů dal svou intenzivní výzkumnou a vývojovou práci základ mnohým biologickým silážním přípravkům, které byly úspěšně testovány společností DLG. V roce 2004 byly na trh uvedeny speciální silážní přípravky pro přípravu siláží z energetických rostlin využívaných v bioplynových stanicích.

Rovněž nákladná a komplexní povolení v EU pro probiotika od roku 2003 a pro silážní přípravky od roku 2010 vyžadují dlouholetou a fundovanou výzkumnou práci. V rámci EU disponuje Lactosan největším počtem povolených kmenů bakterií pro silážování.

### Spolehlivý partner

Lactosan má vedle zemědělců i zákazníky z jiných odvětví. Od roku 2007 vyrábí také bakteriální kmeny pro potravinářský průmysl – pro zrání salámů a vína. Další nabídkou zákazníkům je výroba na zakázku a definování kmenů podporujících zdraví, které se přidávají do potravinových doplňků.

Pro zákazníky z potravinářského a farmaceutického průmyslu vyrábí Lactosan v nově

postavené budově se specifickou výrobní linkou speciální enzymy. Ctižádostivé biotechnologické firmy nachází v Lactosanu partnera, který jim umožňuje cestu od myšlenky k výrobku, od laboratoře do průmyslových měřítek. Velké farmaceutické firmy využívají Lactosan pro spolehlivou výrobu malých sérií vysoce specifických enzymů.

Kromě toho provozuje Lactosan menší zařízení, oddělené od normálního provozu, které má povolení vyrábět bakterie mléčného kvašení jako farmaceutické účinné látky. Zde se mohou vyrábět množství pro klinické pokusy až po první roky uvedení na trh.

### Široké spektrum účinku

Lactosan nedistribuuje výrobky klasickou obchodní cestou od firmy k zákazníkovi, nýbrž funguje jako business to business-partner. To znamená, vyrábí a vyvíjí výhradně pro firmy s distribuční sítí nebo podniky, které koncentráty bakterií vyrobené v Lactosanu samy dále zpracovávají. U silážních přípravků a probiotik



# bonvital

## Přírodní probiotické řešení

- účinkuje jako biologický ochranný štít přímo v trávicím traktu
- zlepšuje absorpční schopnosti střev
- zabráňuje přichycení patogenních kmenů na střevní sliznici
- optimalizuje pH-hodnotu ve střevě

# SCHAUMALAC

Kombinace vysoce aktivních bakterií mléčného kvašení speciálně vybraných pro řízenou fermentaci tekutého krmiva.

# provital<sup>LE</sup>

## Probiotikum, dva vysoce aktivní kmeny bakterií mléčného kvašení

- potlačuje působení škodlivých zárodků ve střevním traktu a zvyšuje stravitelnost živin
- vytváří na sliznici střeva aktivní biofilm a zvyšuje tak imunitu

# BON SILAGE

Kombinace specializovaných kmenů bakterií mléčného kvašení pro chutné, vysoce stravitelné siláže a vysokou užitkovost z objemného krmiva.

# ENERGY SILASIL<sup>®</sup>

Speciální biologický silážní přípravek pro zpracování a skladování kvasného substrátu.

je roky propracované know-how a jedinečnost tak velká, že produkce je exkluzivní – pouze pro firmy patřící do Hülsenbergského holdingu.

15% zaměstnanců (za 20 let se firma rozrostla z 2 na 100 zaměstnanců) zkoumá charakteristiky látkové výměny bakterií a vyvíjí nové produkty. Z důvodu rostoucí poptávky

bylo v Lactosanu, po začlenění do koncernu, investováno do budov a zařízení více než 60 milionů EUR.

Mezi výrobci biologických silážních přípravků se Lactosan díky svému vynikajícímu spektru služeb propracoval na přední místo. Patří mezi několik málo firem ve světě, které nabízí tak komplexní služby.

Lactosan má, v rámci Evropy, mezi výrobci silážních přípravků na bázi živých bakterií mléčného kvašení vedoucí postavení na trhu. Také celosvětově zaujímá Lactosan přední pozice. ■

**Autor:**  
**Dr. Hans-Peter Lettner, Dr. Walter Kramer**

