

Beste Lezer,

In de loop der jaren doen zich vele verhalen de ronde rondom zalmolie. Veel is waar, maar veel ook niet. Daarom in deze editie van onze nieuwsbrief een artikel over de feiten van zalmolie.

Verder vindt u in deze nieuwsbrief een artikel over de vernieuwde RunderFit.

Nu de nieuwe oogst begint binnen te lopen is kan het interessant zijn om stil te staan bij mycotoxinen. Het is nu namelijk mogelijk om meer dan 320 mycotoxinen te ontdekken met slechts 1 analyse.

Zoals u van ons gewend bent informeren wij u ook deze editie over de markt van zalmolie.

Tenslotte hebben we voor de komende periode een agenda vermeld. Hierin staan de (voor ons) meest belangrijke evenementen voor de komende tijd vermeld.

Wij wensen u veel leesplezier.

Met vriendelijke groet,

Het team van EFS

## ► Naakte feiten rondom zalmolie

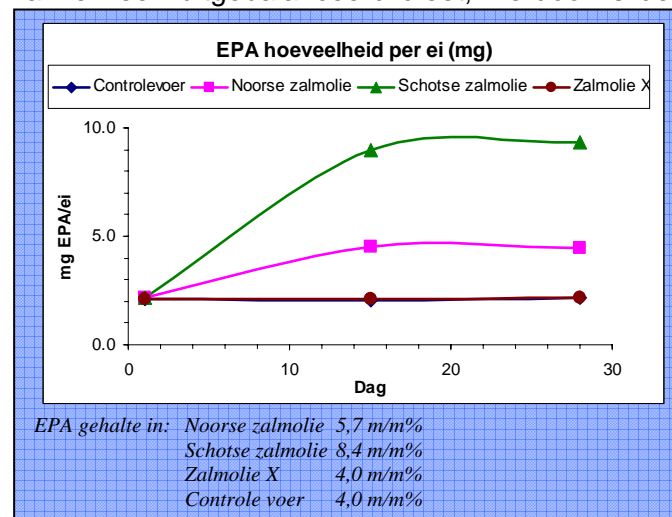
In de markt doen vele verhalen over zalmolie de ronde. Om hierin duidelijkheid te scheppen richten we ons in dit artikel op de feiten rondom zalmolie. Dit geldt voor elke verse zalmolie.

De meeste zalmolie (99%) wordt gemaakt van gekweekte zalm. Dit komt

doordat wilde zalmen niet op grote schaal beschikbaar zijn. Daarnaast levert het gebruik van gekweekte zalm een aantal voordelen op. Zo is de kwaliteit van olie van gekweekte zalm veel constanter. Middels *Tracking & Tracing* is precies na te gaan waar de olie vandaan komt. Verder krijgen gekweekte zalmen een uitgebalanceerd dieet, hierdoor is de samenstelling van de olie

(vetzuurpatroon e.d.) gedurende het hele jaar gelijk in vergelijking tot de samenstelling van olie van wilde zalm. Omdat deze olie uit speciaal voor consumptie gekweekte zalm komt, kunnen we ook nog stellen dat het gebruik van deze kweekzalmen duurzamer is dan het gebruik van wilde zalm.

In de markt duikt nog wel eens de term 'biologische beschikbaarheid'



op. Hiermee wordt bedoeld hoeveel van de nutritionele waarde van een product werkelijk voor het dier beschikbaar is. Uit onderzoek blijkt dat voor iedere zalmolie de biologische beschikbaarheid hetzelfde is. In onderstaande figuur worden 3 verschillende soorten zalmolie vergeleken. Te zien is dat de hoeveelheid EPA in de eieren overeenkomt met de hoeveelheid EPA in de zalmolie.

>> [Lees verder op pagina 2](#)

## ► Nieuw: RunderFit 2.0

RunderFit<sup>®</sup>2.0 is een mengsel van mineralen, gist, kruiden en natuurlijke vitamine C. Door de speciale samenstelling en werking van kruiden en mineralen wordt de weerstand verhoogd. Daarnaast heeft RunderFit<sup>®</sup>2.0 een bloedzuiverende werking. Hierdoor worden klauwproblemen, zoals Mortellaro, tegengegaan van binnenuit. In de praktijk zal bij de meeste bedrijven 70% tot 80% van de Mortellaro na een half jaar tot een jaar verdwenen zijn.

Het grote verschil tussen RunderFit en RunderFit 2.0 zit voornamelijk in de toevoeging van Brocacel en Mycofix Plus. Hierdoor stimuleert RunderFit 2.0 de penswerking en zorgt het ervoor dat mycotoxinen geen kans krijgen. Daarnaast zijn er extra kruiden toegevoegd voor een nog betere bloedzuivering en leverstimulatie.

## ► Naakte feiten rondom zalmolie

>> Vervolg pagina 1

Er is veel te doen over uiterlijke kenmerken van zalmolie. Gesuggereerd wordt dat verse zalmolie helder en oranje is. Dit is echter lang niet altijd het geval. Namelijk, verse zalmolie (welke niet



*Kleurverschil tussen verse en oudere zalmolie.*

geraffineerd of behandeld is) bevat van nature anti-oxidanten zoals Asthaxanthin. Asthaxanthin valt onder de groep carotenoiden, zoals ook beta-caroteen en canthaxanthin en geeft een donkerrode kleur aan de zalmolie. Naarmate de zalmolie ouder wordt, zal het meer oxideren. Hierdoor verdwijnt Asthaxanthin en wordt de zalmolie helderder en lichter van kleur.



*Helderheid van zalmolie bij verschillende temperaturen.*

Het is mogelijk om verse zalmolie helder en licht van kleur te maken door deze te raffineren of te behandelen. Zeer lichte zalmolie bevat dus weinig Asthaxanthin. Wanneer de

temperatuur daalt zullen de vetzuren in elke olie zich anders gedragen waardoor het product dikker en troebeler wordt. Dit komt door de stollingstemperaturen van de verschillende vetzuren. Hoe hoger de temperatuur, hoe helderder de olie.

Verse zalmolie heeft een frisse visgeur. Door middel van raffinage kan deze geur verwijderd worden (deodorising). Naarmate het product oxideert zal de geur scherper worden. Dit oxidatieproces wordt tegengegaan door bovengenoemde reeds van nature aanwezige anti-oxidanten, de extra toevoeging van (natuurlijke) anti-oxidanten en de wijze van opslag/verwerking.

Mocht u meer informatie wensen over zalmolie, neemt u dan gerust contact op met E.F.S.-Holland.

## ► Agenda

23, 24, 25 Oktober:	Landbouw Intensief Hardenberg
30, 31 Oktober & : 1 November	Rundvee Relatiedagen Hardenberg
13, 14, 15, 16 November:	Eurotier Hannover (D)
21 November:	Symposium De Molenaar Turnhout
26, 27, 28 Februari:	Landbouw Intensief Venray

## ► Mycotoxinen: Hoeveel & welke??

Hoewel het ondertussen toch algemeen bekend is dat vele grondstoffen besmet kunnen zijn mycotoxinen blijkt dat men zich niet altijd even bewust is van het risico dat hieraan verbonden is.

Om goed in kaart te brengen hoeveel van welke mycotoxine er in een monster (grondstof of compleet voer) aanwezig is heeft Biomin de 'Multi-Mycotoxin-analysis' ontwikkeld. Hierdoor kan in 1 analyse op ruim 320 verschillende mycotoxine gezocht worden.

Een lage concentratie van een bepaalde mycotoxine hoeft nog geen groot risico te zijn. Maar, wanneer er lage concentraties van verschillende mycotoxinen aanwezig zijn wordt het risico al snel groter. Uit wetenschappelijk onderzoek blijkt namelijk dat verschillende mycotoxinen versterkend op elkaar kunnen werken. Mocht u hier meer over willen weten, neemt u dan gerust contact op met E.F.S.-Holland.

## ► Visolie markt

De prijzen voor de plantaardige oliën lijken te dalen. De zalmolie (visolie) daarentegen blijft onveranderd op \$2050 fob voor NW-Europa en \$1900 fob voor Zuid-Amerika (prijzen op 2 oktober 2012). Ondanks de daling van prijzen van plantaardige oliën blijft de prijs van zalmolie aan de hoge kant. Hierin lijkt binnenkort ook geen verandering te komen. Tegenvallende opbrengsten in de zalmkweek zal er zeer waarschijnlijk voor zorgen dat deze prijs gehandhaafd blijft of zelfs verder zal stijgen.

Enige verandering (lees daling) zou kunnen komen door betere opbrengsten in Zuid-Amerika waardoor de NW-Europese zalmolie wat wordt ontlast door minder vraag uit Azië.