

## Drożdże piwne: pobudzają pracę jelit i mięśni!

Autor: Maike RAKEBRANDT; Senior Product Management Equine & Pet, Leiber GmbH

Mięśnie zbudowane są z białek, które z kolei składają się z aminokwasów. Bez codziennego spożycia obu tych składników koń nie zbuduje mięśni. Szczególnie ważne jest zapewnienie niezbędnych dla życia aminokwasów egzogennych. Organizm nie jest w stanie sam ich wyprodukować – trzeba je dostarczać codziennie! Aby aktywnie wspierać rozwój mięśni podczas treningu, ważna jest nie tylko ilość białka w podawanym pożywieniu, ale przede wszystkim jego jakość!



### Aminokwasy: Elementy budulcowe mięśni

Drożdże piwne są nie tylko bogate w białko, ale mają także wysoki naturalny poziom niezbędnych aminokwasów, takich jak lizyna, metionina, treonina i tryptofan. Dostarczają także pierwiastków śladowych, jak selen, chrom czy miedź, oraz wiele witamin, takich jak kwas foliowy, niacyna, biotyna, a zwłaszcza witaminy z grupy B. Komórki nerwowe do swojej regeneracji potrzebują dużej ilości witamin z grupy B. Ich niedobór może prowadzić do zwiększonego niepokoju i nerwowości. Drożdże piwne dostarczają zatem wielu ważnych składników odżywczych, które aktywnie wspomagają odporność, wydolność i kondycję konia! Ale drożdże piwne potrafią znacznie więcej!

### Zdrowe jelita są kluczem do zdrowia i wydolności konia

Jednym z najważniejszych źródeł energii dla włókien mięśniowych są krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe (SCFA – short chain fatty acids). Koń może je wyprodukować samodzielnie z pomocą mikroorganizmów żyjących w jelicie grubym! Odpowiedzialne są za to przede wszystkim bakterie celuloリティczne, które przekształcają hemicelulozy i celulozy, np. z siana w SCFA. To źródło wolno płynącej energii może pokryć do 70% dziennego zapotrzebowania konia na energię.



### Mikrobiom jelitowy jest bardzo podatny na zaburzenia

Na przykład, jeśli poziom pH w przewodzie pokarmowym zmieni się w wyniku karmienia paszą treściwą bogatą w skrobię, zawsze ma to negatywny wpływ na aktywność mikroorganizmów, a tym samym na produkcję SCFA. Jeśli krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe (SCFA) przestaną być dostępnymi źródłem energii, wydolność mięśni zostanie natychmiast osłabiona, a rozwój masy mięśniowej ograniczony. Brak równowagi w mikrobiomie prowadzi również do niedoboru aminokwasów, ponieważ koń nie jest już w stanie wytwarzać i przekształcać aminokwasów endogennych z białka mikroorganizmów w aminokwasy egzogenne.

Trwale zaburzony mikrobiom jelitowy może być przyczyną wielu różnych chorób, takich jak kolka, wrzody żołądka, biegunka lub przewlekła utrata masy ciała! Ale ma on również negatywny wpływ na metabolizm (wątroby), równowagę hormonalną i układ odpornościowy poprzez tzw. GALT (tkankę limfatyczną jelit).





## Nakarm konia! Nakarm mikrobiom!

Prawdziwe drożdże piwne mogą aktywnie wspomagać trawienie, a zwłaszcza aktywność mikroorganizmów w jelicie grubym! Jest to nie tylko znane w praktyce od dziesięcioleci, ale zostało także wielokrotnie udowodnione w badaniach naukowych. Dodatkowo pasze zawierające pektyny, takie jak wysłodki buraczane czy wytloki jabłkowe (jak w przypadku Leiber YeaFi® AB) lub składniki dietetyczne, takie jak młóto browarniane zawarte w Leiber YeaFi® BT, charakteryzują się dużą zawartością błonnika fermentującego. Są zatem idealnym wyborem, aby skutecznie wzmocnić pozytywne prebiotyczne i odżywcze właściwości drożdży piwnych!

## Czyste drożdże piwne/Leiber YeaFi® BT i Leiber YeaFi® AB mają działanie:

- | wspomagające trawienie i zdrowie jelit
- | poprawiające budowę ciała (Body Condition Score – BCS)
- | poprawiające kondycję skóry i sierści, a także w dłuższej perspektywie kondycję kopyt
- | wspomagające układ odpornościowy w sytuacjach stresu i obciążenia
- | pozytywnie wpływające na kondycję, ujeżdżalność i budowę mięśni

## Prawdziwe drożdże piwne Leiber! Prawdziwie dobre dla Twojego konia!



Chcesz dowiedzieć się więcej o produkcji, różnicach, działaniu i praktycznym zastosowaniu?

[leiber-pferd.de/pl/](https://leiber-pferd.de/pl/)



Od 1954 roku stosujemy upcykling na poziomie rynków światowych i obserwujemy środowisko oraz klimat.

 **Leiber**  
Excellence in Yeast