

Prawdziwe drożdże piwne! Prawdziwie dobry efekt!

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

Właściciele koni od pokoleń stosują drożdże piwne jako cenny suplement diety. Podawanie ich niesie ze sobą wiele korzyści. Tradycyjnie drożdże piwne pozyskiwane są jako uboczny produkt procesu warzenia piwa i poddawane dalszemu przetworzeniu. Jednak obecnie znacznie częściej produkuje się drożdże przemysłowe. Niezależnie od tego, czy są to drożdże żywe, drożdże piwowarskie czy drożdże gorzelnicze – rynek stał się obecnie bardzo mętny.



Drożdże niekoniecznie oznaczają drożdże PIWNE!

To, co kiedyś było standardem, czyli stosowanie drożdży piwnych z browarów, stanowi teraz rzadki wyjątek! Drożdże różnią się procesem produkcyjnym, postacią, szczepem, a co za tym idzie zawartością składników odżywczych i sposobem działania (patrz tabela 1). Europejskie prawo paszowe nie przewiduje rozróżnienia w deklaracjach. Wszystkie drożdże są deklarowane jako drożdże *Saccharomyces cerevisiae* (SC) lub drożdże piwne. Właściciel konia nie jest w stanie stwierdzić, czy podaje zwierzęciu prawdziwe drożdże piwne, czy drożdże gorzelnicze, piekarskie, mocznikowe lub fermentowane.

Tych ostatnich, tzw. „drożdży podwójnie fermentowanych”, nie można porównać do czystych drożdży. Są one „fermentowane” na substratach odżywczych, takich jak wywary zbożowe, a następnie suszone. Zawartość zboża jest bardzo wysoka, a zawartość drożdży odpowiednio niska (< 10%). Podczas gdy amerykańska organizacja AAFCO wyraźnie określa te produkty jako tzw. „Yeast Culture” (kultury drożdży), u nas często są one błędnie oznaczane jedynie jako drożdże, nie wspominając o wywarze zbożowym.

Żywe drożdże (tzw. probiotyki) można zidentyfikować bezpośrednio na etykiecie. Muszą być oznaczone jako dodatki zootechnologiczne, wraz z unijnym numerem rejestracji, szczepem i ilością jednostek tworzących kolonie (CFU).

Tab. 1: Przegląd różnych drożdży dostępnych na rynku*

Rodzaj (Proces produkcji)	Postać
<ul style="list-style-type: none"> • drożdże piekarskie • drożdże etanolowe lub drożdże melasowe • drożdże bioetanolowe lub cukrowe • drożdże fermentowane lub „kultury drożdży” • drożdże mocznikowe 	<ul style="list-style-type: none"> • żywe drożdże (probiotyki) • drożdże nieaktywne (prebiotyki) • drożdże nieaktywne wzbogacone minerałami (np. drożdże selenowe) • zbożowe substraty odżywcze z dodatkiem nieaktywnych drożdży • drożdże wzbogacone mocznikiem w celu zwiększenia zawartości białka
<ul style="list-style-type: none"> • drożdże browarnicze lub „prawdziwe drożdże piwne” 	<ul style="list-style-type: none"> • nieaktywne drożdże piwne (prebiotyki) • produkty błonnikowe z nieaktywnych drożdży piwnych (drożdże piwne i błonnik funkcjonalny)

* lista może być niekompletna

Drożdże piwne czy żywe – jaka jest różnica?

Główna różnica polega na aktywności komórek drożdży w przewodzie pokarmowym. Żywe drożdże składają się z aktywnych komórek drożdży. Powinny przetrwać w żołądku/jelicie cienkim niestrawione i mieć możliwość namnażania się w jelicie grubym, czyli pozostać aktywne (tzw. probiotyki). Są produkowane przemysłowo. Substrat odżywczy bogaty w cukier, taki jak melasa, jest „zaszczepiany” drożdżami. Następnie drożdże są „zbiierane”. Żywe drożdże stosuje się głównie u zwierząt hodowlanych, takich jak krowy. Tylko niewiele z nich jest dopuszczonych także dla koni. Działanie probiotyków jest oceniane przez naukowców jako bardzo kontrowersyjne (Vervuert 2019*):

- | Czy probiotyki faktycznie docierają do jelita grubego zachowując zdolność namnażania się?
- | Czy namnażanie się drożdży w jelicie grubym jest w ogóle pożądane?

* Beeinflussung der equinen Mikrobiota durch Fütterung und Probiotika: aktueller Stand der Forschung und rechtliche Grundlagen, Tierärztliche Praxis 2019; 47 (pol.: Wpływ na mikrobiotę koni poprzez żywienie i probiotyki: aktualny stan badań i podstawy prawne, Tierärztliche Praxis 2019; 47): 35-48; ISSN1434-1220

Niekoniecznie są one częścią „normalnej” mikroflory zdrowego konia. Dlatego namnażanie się ich może ewentualnie nie być pożądane. W przeciwieństwie do nich istnieją tzw. drożdże nieaktywne lub „drożdże martwe”. Produkty z drożdży piwnych Leiber powstają w oparciu o produkty uboczne procesów browarniczych i są produkowane z zachowaniem rygorystycznych norm dotyczących żywności. Drożdże piwne są uszlachetniane, a następnie inaktywowane w procesie suszenia. Drożdże piwne Leiber nie są już w stanie namnażać się w jelitach konia. Stanowią substrat odżywczy dla mikrobiomu (tzw. prebiotyki). Prawdziwe drożdże piwne mają lekko gorzki smak, typowy dla piwa. Odpowiadają za to gorzkie substancje zawarte w chmielu, które prawdziwe drożdże piwne wchłaniają w procesie warzenia.

Odżywcze elementy budujące kondycję i vitalność?

Prawdziwe drożdże piwne dostarczają wielu biodostępnych składników odżywczych, takich jak białko, aminokwasy egzogenne, witaminy (np. witaminy z grupy B) i pierwiastki śladowe. Ale także naturalne składniki aktywne, takie jak nukleotydy, glukany i mannanooligosacharydy (MOS).



Klucz do zdrowych jelit

Produkty z drożdży piwnych Leiber wykazują dietetyczne i prebiotyczne mechanizmy działania. Stanowią wysokiej jakości substraty odżywcze dla mikrobiomu jelitowego! Z pomocą drobnoustrojów żyjących w jelicie grubym koń może sam wytwarzać krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe (SCFA) w procesach przemiany i w ten sposób pokrywać do 70% swojego dziennego zapotrzebowania na energię. Poprzez produkcję maślanu mikrobiom ma bezpośredni wpływ na błonę śluzową jelit, a tym samym na zdrowie jelit i układ odpornościowy.

Mikrobiom jelitowy jest bardzo podatny na zaburzenia

Negatywne zmiany w przewodzie pokarmowym mają zawsze wpływ na skład i aktywność mikrobiomu. Konsekwencją tego są między innymi zmniejszona podaż energii (SCFA) i mniejsza produkcja składników odżywczych przez organizm, takich jak np. biotyna. Z opóźnieniem można również zaobserwować zewnętrzne objawy takich niedoborów, na przykład w postaci słabej zmiany sierści, zwichrzonej sierści lub łamiwego rogu kopytowego.

Jelito jest połączone z wieloma narządami poprzez tak zwaną oś jelito-mózg (gut brain axis), oś jelito-skóra (gut skin axis) i oś jelito-płuco (gut lung axis).

Trwale zaburzony mikrobiom może zatem być przyczyną wielu różnych chorób, np. ochwatu. Ale może również mieć długotrwały negatywny wpływ na metabolizm wątroby, równowagę hormonalną i układ odpornościowy.

Nakarm mikrobiom!

Produkty z drożdży piwnych Leiber mogą aktywnie wspomagać trawienie, a zwłaszcza aktywność mikroorganizmów w jelicie grubym! Bogate w błonnik i prebiotyczne składniki stanowią substrat dla mikrobiomu jelitowego, dzięki czemu skutecznie wpływają na przyswajanie energii i składników odżywczych. Przyczynia się to do odciążenia metabolizmu, lepszej obrony immunologicznej, a tym samym większej odporności na stres. Ponadto pasze zawierające pektyny, takie jak wysłodki buraczane czy wytloki jabłkowe (jak w przypadku Leiber YeaFi® AB), czy składniki dietetyczne, takie jak młóto browarniane zawarte w Leiber YeaFi® BT (tzw. drożdże z młóta), dostarczają duże ilości fermentowalnego błonnika. Są zatem idealnym wyborem, aby dodatkowo wzmocnić pozytywne, prebiotyczne działanie drożdży piwnych!



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

leiber-pferd.de/pl/



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

 **Leiber**
Excellence in Yeast