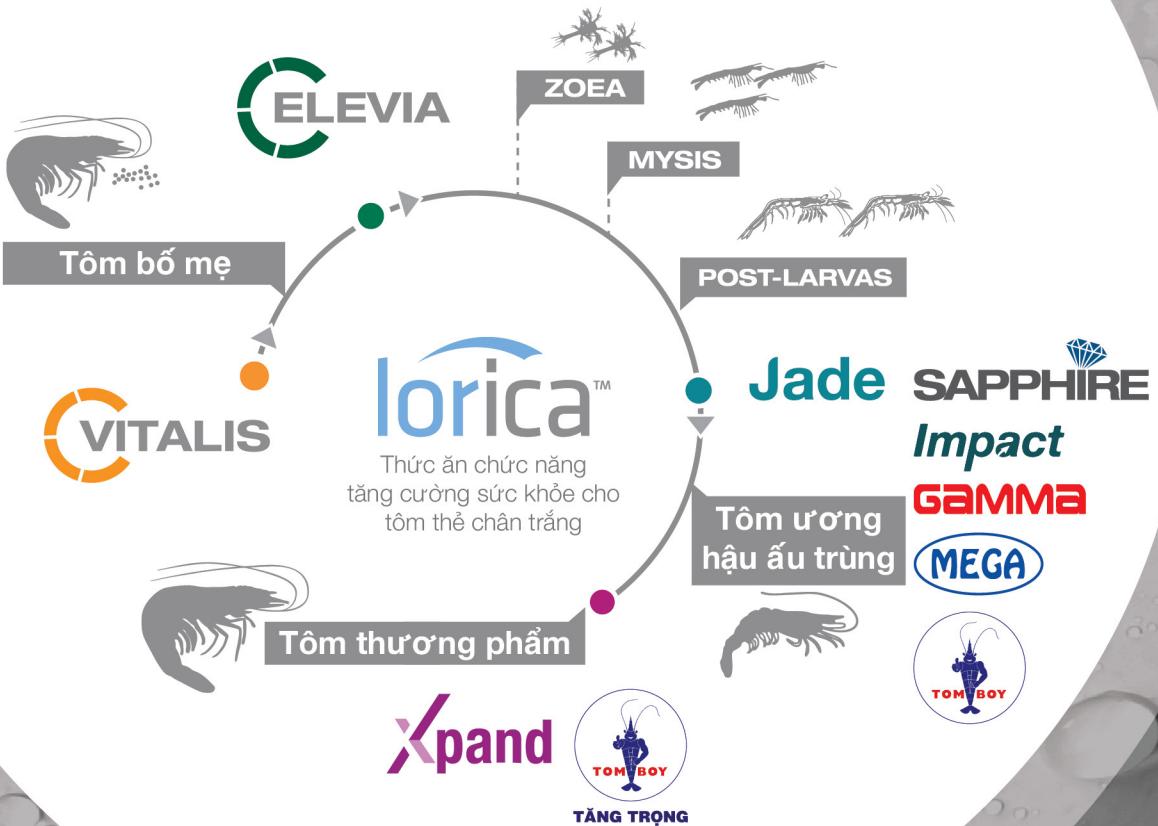




GIẢI PHÁP DINH DƯỠNG PHÙ HỢP CHO TỪNG GIAI ĐOẠN PHÁT TRIỂN CỦA TÔM

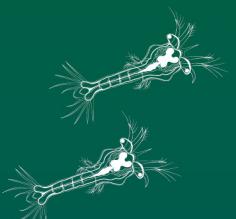


CÁC GIAI ĐOẠN SỬ DỤNG ELEVIA

Zoea I-Mysis I Mysis I - PL2 PL2 - PL7 PL7 - PL15 PL15 - PL25

Artemia

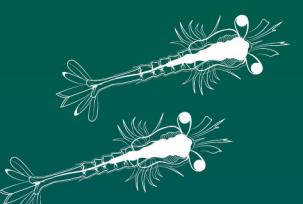
Elevia #0



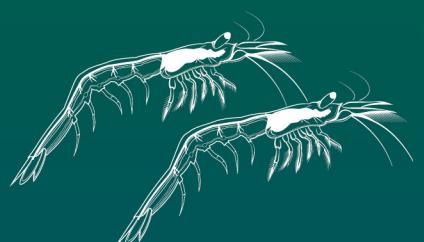
Elevia #1



Elevia #2



Elevia #3



Elevia #4



- DHA dầu cá được thay thế bởi DHA bao nang giúp bảo vệ hợp chất bị rửa trôi trong nước
- Được phối trộn từ các nguyên liệu mới
- Kích thước hạt thức ăn tối ưu cho từng giai đoạn phát triển của ấu trùng
- Sử dụng các nguồn protein đa dạng từ biển

ƯU ĐIỂM



Cải thiện chất lượng con giống

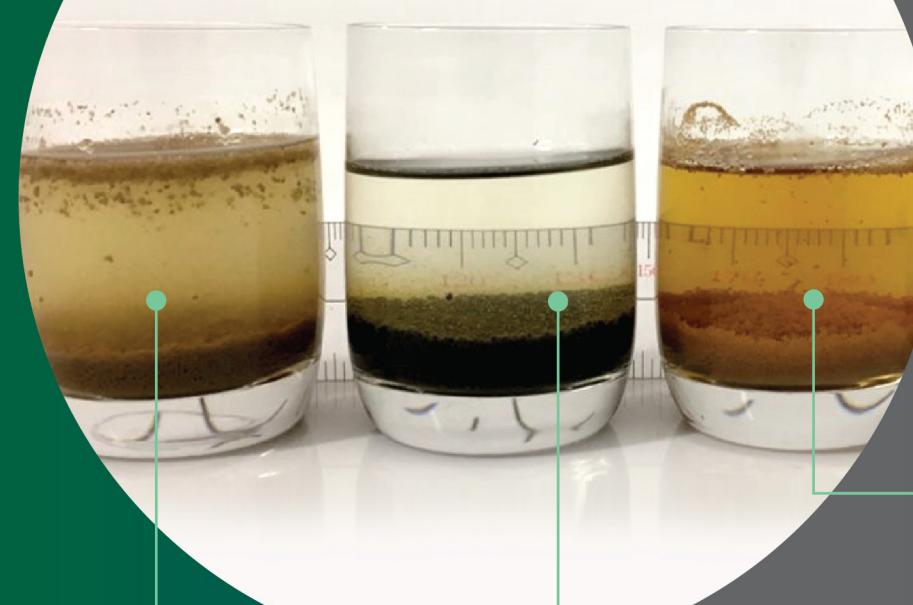


Tối giản quá trình quản lý thức ăn



Giúp hệ thống nuôi sạch hơn

ỔN ĐỊNH CHẤT LƯỢNG NƯỚC



GIÚP HỆ THỐNG NUÔI SẠCH HƠN

GIẢM THẤT THOÁT
CHẤT DINH DƯỠNG
KHI THỨC ĂN TIẾP XÚC
VỚI NƯỚC



Chất lượng nước
được cải thiện

Đối chứng 1



Đối chứng 2

CHẤT LƯỢNG THỨC ĂN VƯỢT TRỘI



Công nghệ bao nang giúp giảm thất thoát dinh dưỡng khi tiếp xúc với nước



Tỷ lệ bụi trong thức ăn thấp

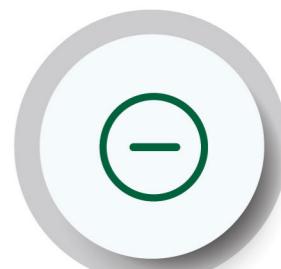
- Cải thiện chất lượng nước và hệ thống sản xuất giống
- Thức ăn không bị vón cục, dễ phân tán trong nước
- Giảm thất thoát dinh dưỡng khi thức ăn tiếp xúc với nước
- Ít vón cục và giảm hao phí
- Cải thiện độ lơ lửng
- Không tạo bọt trong bể ương và giảm ô nhiễm nguồn nước



Giúp hệ thống ao nuôi sạch hơn

ĐƠN GIẢN HƠN VỚI ELEVIA

Không cần kết hợp nhiều loại thức ăn khác nhau như quy trình truyền thống



Cải thiện hiệu suất



Giảm giá thành

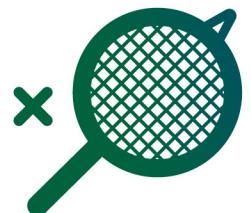




Tạo màu đặc trưng cho
đường ruột tôm



Cung cấp kích thước hạt
tối ưu cho cả hai giai đoạn
zoea và mysis trong cùng
một sản phẩm



Không cần cà thức ăn
qua vọt



Không cần dùng
flakes kèm với ELEVIA
để tạo màu cho tôm

Một công thức cho
cả hai giai đoạn Zoea
và Mysis

Tiết kiệm thời gian
chuẩn bị



Tối giản quá trình
quản lý thức ăn

NGUỒN PROTEIN VÀ QUÁ TRÌNH SẢN SUẤT THỨC ĂN ĐƯỢC KIỂM SOÁT CHẤT CHẾ

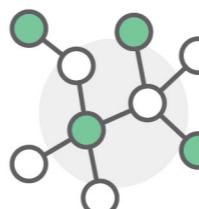
Cung cấp chuỗi axit amin thiết yếu cho sự phát triển ấu trùng nhưng dễ tiêu hóa và hấp thu trong hệ tiêu hóa chưa hoàn thiện của con giống

- ELEVIA được phối trộn từ nhiều protein thủy phân có nguồn gốc từ biển.
- Mô phỏng theo những gì tôm con ăn ngoài tự nhiên.
- Giúp tiêu hóa dễ dàng hơn.

Quy trình sản xuất nhiệt độ thấp.

- Cấu trúc protein bị biến dạng ở nhiệt độ cao.
- Trong điều kiện sản xuất nhiệt độ thấp sẽ làm giảm sự biến tính của protein và duy trì hàm lượng dinh dưỡng ở mức cao.

Hình minh họa về sự biến đổi của protein dưới tác động của nhiệt độ



Độ dẫn dụ tốt hơn và hấp thụ protein dễ dàng hơn.

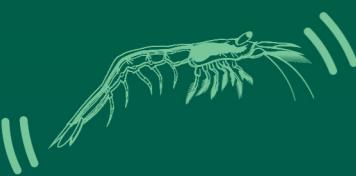
QUY CÁCH ĐÓNG GÓI



Cải thiện màu sắc ruột tôm



Cải thiện FCR và lượng thức ăn tiêu thụ



Tăng sức đề kháng của tôm giống



Cải thiện chất lượng của tôm giống



Tối ưu hóa lượng thức ăn sử dụng



Sử dụng ELEVIA ở giai đoạn giống giúp tăng tỷ lệ thành công giai đoạn ương



KÍCH THƯỚC	
MÃ THỨC ĂN	GIAI ĐOẠN SỬ DỤNG
ELEVIA #0	10-110 µm Zoea I - Mysis I



KÍCH THƯỚC	
MÃ THỨC ĂN	GIAI ĐOẠN SỬ DỤNG
ELEVIA #1	100-250 µm Mysis I - PL2



KÍCH THƯỚC	
MÃ THỨC ĂN	GIAI ĐOẠN SỬ DỤNG
ELEVIA #2	250-400 µm PL2 - PL7



KÍCH THƯỚC	
MÃ THỨC ĂN	GIAI ĐOẠN SỬ DỤNG
ELEVIA #3	350-550 µm PL7 - PL15

KÍCH THƯỚC	
MÃ THỨC ĂN	GIAI ĐOẠN SỬ DỤNG
ELEVIA #4	500-800 µm PL15 - PL25

LẤY CẢM HỨNG TỪ TỰ NHIÊN

Một sản phẩm được trau chuốt
để mang đến giải pháp toàn
diện về vi chất dinh dưỡng

ELEVIA
CHÌA KHÓA QUAN TRỌNG
ĐỂ TÔM KHỎE MẠNH

Skretting là tập đoàn hàng đầu thế giới về cung cấp giải pháp dinh dưỡng sáng tạo và bền vững cho ngành nuôi trồng thủy sản, với trụ sở đặt tại Stavanger, Na-uy. Skretting có nhà máy tại 19 quốc gia ở khắp 5 châu lục, sản xuất và cung cấp thức ăn chất lượng cao cho hơn 60 loài thủy sản từ con giống đến khi thu hoạch. Tổng sản lượng thức ăn hàng năm đạt hơn 3 triệu tấn.

Tại Việt Nam, Skretting chuyên sản xuất thức ăn thủy sản chất lượng cao với các nhà máy đặt tại tỉnh Long An. Bên cạnh đó, Skretting còn cung cấp thức ăn thủy sản cho toàn bộ khu vực Nam Á.

Skretting có những đóng góp đáng kể vào sự phát triển bền vững của ngành nuôi trồng thủy sản bởi sự hiện diện toàn cầu, năng lực sáng tạo vượt trội, nền tảng kỹ thuật chuyên sâu cũng như khả năng ứng dụng những tiêu chuẩn cao nhất về chất lượng và an toàn.

Việc kiểm soát nguồn nguyên liệu và chất lượng thức ăn luôn là ưu tiên hàng đầu của Skretting. Chúng tôi ý thức rằng điều làm nên sự khác biệt của Skretting chính là tính nhất quán trong việc mang lại những sản phẩm chất lượng cao nhờ vào việc tuân thủ nghiêm ngặt những tiêu chuẩn như ISO 9001, GlobalG.A.P, BAP, và Nutrace®. Trong đó, Nutrace® là tiêu chuẩn truy xuất nguồn gốc của Skretting được công nhận và tin tưởng bởi tất cả khách hàng ở các quốc gia mà Việt Nam xuất khẩu thủy sản.

Skretting cam kết thực thi trách nhiệm của mình trong toàn bộ chuỗi cung ứng, từ khâu nuôi đến bàn ăn, đảm bảo sản phẩm thủy sản ngon miệng và an toàn cho người tiêu dùng trong và ngoài nước.

