

WAS SIND EIGENTLICH... ENZYME?

Ein Enzym ist ein biologisches Molekül, das bestimmte Reaktionen im Körper katalysieren kann - ein Bio-Katalysator. Die meisten Enzyme sind Proteine, wie Nahrungsproteine in Pflanzen, Milch, Fleisch und Fisch.

Jeder lebende Organismus verwendet Enzyme, um Nährstoffe umzuwandeln und für sich zu nutzen.

Für jeden Nährstoff übernimmt ein ganz bestimmtes Enzym das „Aufschließen“. Daher können Enzyme als Schlüssel zur Natur bezeichnet werden.



INFORMATIONEN

Arbeitsgemeinschaft für Wirkstoffe in der Tierernährung e.V. (AWT)
Wallufer Straße 10a
65343 Eltville

E-Mail: info@awt-feedadditives.org
Internet: www.AWT-feedadditives.de

Tiere füttern heißt Menschen ernähren

Als Verband sind wir die Stimme für Unternehmen, die in Deutschland Futtermittelzusatzstoffe und Vormischungen, die diese enthalten, herstellen, verarbeiten und in den Verkehr bringen.



www.awt-feedadditives.de

AWT Arbeitsgemeinschaft
für Wirkstoffe in der
Tierernährung e.V.

ENZYME
SCHLÜSSEL ZUR NATUR

TIERE FÜTTERN





Enzyme steuern und beschleunigen alle Verdauungsprozesse. Sie helfen so, Nährstoffe besser verwertbar zu machen. Durch die Ergänzung der Tiernahrung mit den „passenden“ Enzymen wird diese besser verdaulich. So wird beispielsweise durch den Zusatz von sog. Phytasen eine bessere Verwertung des in pflanzlichen Futtermitteln gebundenen Phosphors erreicht. Andere Enzyme wie sog. Xylanasen und Beta-Glucanasen bewirken einen teilweisen Abbau von sonst unverdaulichen Kohlenhydraten.

ENZYME SIND NACHHALTIG

Enzyme erhöhen die Verdaulichkeit der Tiernahrung. Das heißt, die Ausscheidungen der Tiere (z.B. Phosphor, Nährstoffe) können deutlich gesenkt werden. Eine Anreicherung dieser Stoffe im Boden wird so verhindert. Damit leisten Enzyme einen wichtigen Beitrag zur Schonung unserer Umwelt.



ENZYME

-  für gesunde Tiere
-  für ausgewogene Futtermittel
-  für hochwertige Lebensmittel
-  zur Schonung der Umwelt

WUSSTEN SIE SCHON?

Die Wirkung von Enzymen wird seit Jahrtausenden vom Menschen genutzt - beim Bierbrauen, Brot backen, in der Käseherstellung, beim Säuern von Milch. Zunächst allerdings ohne jede Kenntnis der Existenz von Bakterien und der Wirkung von Enzymen. Die wissenschaftliche Untersuchung enzymatischer Reaktionen begann in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und erst in den 1920er und 1930er Jahren gelang es, Enzyme zu kristallisieren und nachzuweisen, dass sie aus Protein (Aminosäuren) bestehen.