

Kada su ljudi počeli koristiti arome u proizvodnji krmiva?

Intenzivnije aromatiziranje stočne hrane započelo je prije stotinu godina. **Prve arome**, koje su se počele koristiti za aromatiziranje krmnih smjesa, bile su **arome vanilije i citrusa**. Daljnjim razvojem industrije stočne hrane počeli su se koristiti mljeveni plodovi raznih aromatičnih biljaka kao što su: anis, kokos, korijander, komorač, pistacio itd.

Postoje zapisi da su stari Grci u Hipokratovo doba aromatizirali sijeno pomoću aromatskih biljaka (anis, komorač, kim) i pokazalo se da su gore navedene biljke imale pozitivan utjecaj na zdravlje stoke, proizvodnju mlijeka i mesa.

Razvoj modernih dodataka na bazi minerala i vitamina nametnuo je **obaveznu uporabu aroma u cilju osiguranja ješnosti vitaminsko - mineralnih dodataka**. Vitaminsko - mineralni dodaci imaju vrlo često karakterističan miris i okus, koji životinje ne moraju prihvatiti s oduševljenjem.

