

Koliki su troškovi uporabe aroma u stočnoj hrani?

Kod razmatranja troškova treba uzeti u obzir da se arome troše u tvornici stočne hrane, odnosno mješaonici, te se tu i ugrađuju u cijenu, međutim biološki se učinci pokazuju u punoj snazi tek na farmi, u uzgoju životinja.

Najčešće upotrebljavane arome IREKS AROME, jabuka i citrus-komorač, doziraju se u količini od **300 g/tonu**, što predstavlja trošak u mješaonici od oko **1 lipe po kg hrane**. Kroz ovaj trošak proizvođač stočne hrane osigurava se od reklamacija na ješnost hrane, konverziju itd., a ujedno zbog svoje kvalitete povećava udjel na tržištu.

Proizvođači premiksa i superkoncentrata obično troše veću količinu arome, tj. oko **500 – 1000 g/tonu**, što predstavlja trošak od **2-3 lipe po kg premiksa**, ali time osiguravaju dobru prodaju svojih proizvoda, jer ih uzgajivači rado troše i postižu bolje rezultate u uzgoju.

