

## Zašto koristiti arome u proizvodnji stočne hrane?

- Aroma daje željeni miris i okus stočnoj hrani
- Arome poboljšavaju ješnost hrane
- Arome poboljšavaju konverziju hrane
- Sigurno uzimanje ugrađenih optimalnih količina potrebnih hranjiva
- Osiguranje standardne mirisno – okusne note stočne hrane, bez obzira na manje varijacije u recepturi ili izvoru sirovina
- Mogućnost ugradnje dodatka lošijeg okusa (urea, palmina mast i dr.)
- Olakšanje prijelaza s jedne na drugu vrstu (sa SP-0 na SP-1).
- Mogućnost ugradnje jeftinijih sirovina u recepturu
- Ugodan miris proizvodnog, skladišnog i prodajnog prostora
- Smanjenje neugodnih mirisa na farmi
- Marketinški prepoznatljivi proizvodi: stočna hrana, vitaminsko-mineralni dodaci, super koncentracije, dodaci i pripravci, prema upotrijebljenoj aromi
- Pozitivan utjecaj na ponašanje i smanjivanje agresivnosti životinja u uzgoju
- Poboljšanje bioloških efekata dnevnog prirasta
- Povećanje količine dobivenog mlijeka, mesa i jaja na farmi
- Pozitivan utjecaj na zdravstveno stanje životinja i smanjenje uporabe lijekova
- Kraći tov životinja

