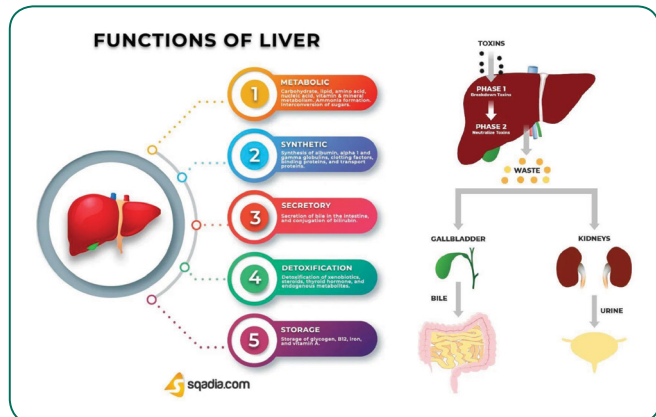


Peran Hati Dalam Produksi Telur



Hati memiliki peranan penting bagi hewan karena memiliki fungsi dasar sebagai detoksifikasi pada organisme, melakukan sintesis protein, lipid, dan karbohidrat.



Hati memiliki tiga fungsi utama, diantaranya detoksifikasi, sintesis dan metabolisme, dan penyimpanan berbagai zat.

- **Detoksifikasi**

Hati dianggap sebagai filter masuk untuk molekul yang diserap usus, karena dapat membersihkan zat beracun yang dimakan hewan dan mencegah masuk ke sirkulasi darah.

- **Sintesis dan metabolisme**

Sintesis karbohidrat, lipid dan protein terjadi di hati, yang juga bertanggung jawab atas sintesis faktor koagulasi dan produksi serta sekresi empedu.

Sintesis protein dan lipid sangat penting untuk memastikan produksi dan kualitas telur, komponen penting untuk kuning telur dan putih telur.

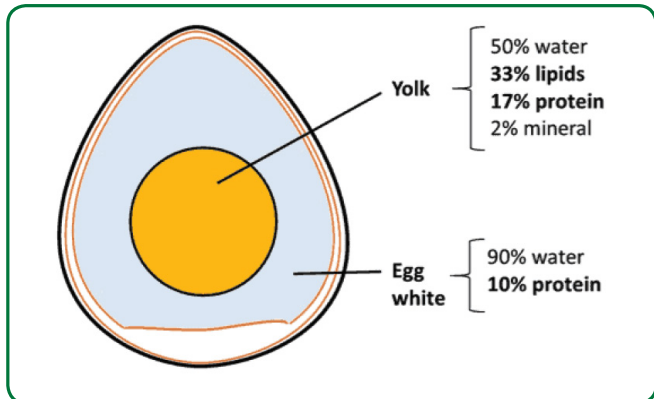


Bile Acids Powder (RUNEON)
Solution for Animal Liver Health and Fat Nutrition

Setiap faktor yang mempengaruhi fungsi hati akan berdampak negatif pada kecepatan bertelur dan kualitas telur.

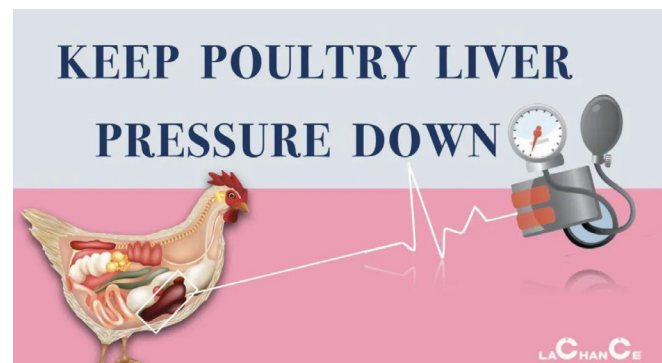
- **Fungsi penyimpanan**

Hati menyimpan beberapa vitamin (A, D, K dan E) dan mineral yang diperlukan ketika kadar yang diperoleh dari pakan tidak mencukupi. Ini juga menyimpan glikogen, yang merupakan sumber energi penting bagi organisme. Penyimpanan energi penting bagi ayam petelur dalam sistem produksi intensif karena kebutuhan energinya yang lebih tinggi.



Produksi telur sangat tergantung pada hati. Organ ini melakukan fungsi penting bagi organisme dan mensintesis komponen kuning telur dan putih telur.

Fungsi hati harus dioptimalkan di peternakan intensif, di mana produksi telur sangat tinggi sehingga organ terus-menerus tertekan, yang membuatnya rentan menderita akibat racun dan infeksi.



Maka dari itu, penting untuk menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi, aditif yang melindunginya dari agen hepatotoksik, dan produk yang terdiri dari molekul pronutrient kondisioner hati dari asal alami yang merangsang dan meregenerasi fisiologi hati.

Menambahkan zat-zat ini dalam makanan telah terbukti efektif untuk meningkatkan tingkat bertelur dan kualitas internal telur. Mereka juga memiliki keunggulan lain, seperti tidak meninggalkan residu dalam telur dan tidak menyebabkan perkembangan resistensi mikroba. ■ ADV

