



## Le processus de cuisson Opticook de Loyall

### Opticook® – De quoi s'agit-il?

Le processus de cuisson Opticook® est un protocole en attente de brevet, de contrôle et d'exécution de la cuisson des aliments pour animaux de compagnie. Avant de comprendre le processus, il est important de savoir ce qu'on entend par « cuisson ». La cuisson des aliments pour animaux de compagnie est une pratique aux racines accidentelles provenant d'une entreprise qui jetait du maïs cuit à l'arrière de son usine. Les employés ont alors remarqué que des chiens commençaient à venir manger ce maïs et ont ainsi perçu une possible découverte. C'est ainsi que la cuisson des aliments pour animaux de compagnie débuta. Les aliments pour animaux de compagnie sont cuits de différentes façons, mais le processus d'extrusion reste le plus courant. Au cours de ce processus, les aliments sont chauffés par la vapeur, l'eau et la friction et cuisent ainsi jusqu'au degré requis. Ce processus permet de sectionner les chaînes complexes d'amidon et de les modifier par gélatinisation, ce qui les rend beaucoup plus digestible. Ceci est particulièrement important pour les chiens dont le pancréas (organe responsable de la production des enzymes qui permettent de sectionner et ainsi digérer l'amidon) n'est pas le plus efficace si on le compare à d'autres espèces. Par conséquent, il est important d'augmenter la sensibilité de l'amidon au travail des enzymes pancréatiques afin d'obtenir une digestion optimale. Si le produit n'est pas suffisamment cuit, l'amidon risque de passer outre l'intestin grêle sans être entièrement absorbé, et se diriger vers le colon. Or, une fois rendu dans le colon, tout cet amidon résiduel fermente rapidement en raison de la flore microbienne qui s'y trouve et entraîne des troubles digestifs, voire parfois des selles plus molles. Si le produit est trop cuit, il se peut qu'on retrouve des molécules d'amidon résistantes (c'est-à-dire qui résistent à l'assaut des enzymes normales), résultant encore à un transfert d'amidon dans le colon où il sera rapidement fermenté.

Il est important de noter que différentes recettes peuvent nécessiter une modification des paramètres de cuisson selon la composition en ingrédients afin d'atteindre un niveau optimal de cuisson. Il faut donc distinguer les quantités et les types d'amidon dans les recettes. Par conséquent, il devient évident que la méthode de cuisson de notre formule Senior est différente de celle de notre formule Pro. L'un des meilleurs exemples de l'application de cette technologie réside dans le débat entourant l'utilisation du maïs dans la moulée pour animaux de compagnie. En effet, le maïs n'est pas en soi un mauvais ingrédient pour les chiens, sauf s'il n'est pas bien cuit. Le maïs a obtenu une mauvaise réputation dans les aliments pour animaux de compagnie en raison de cette cuisson inadéquate qui a entraîné des troubles digestifs chez les chiens. Or, le

processus Opticook® vise à éviter ces problèmes en cuisant l'amidon du maïs à point, donc de façon « optimale ».

La surveillance du degré de cuisson n'est pas un processus nouveau dans l'industrie. Par exemple, le degré de densité mesuré a une certaine corrélation au degré de cuisson, mais pour être plus exact, il faut mesurer le degré de gélatinisation de l'amidon. Toutes les entreprises peuvent prendre cette mesure, mais ce processus coûte beaucoup de temps et d'argent. C'est à ce chapitre que nous sommes passés à un niveau supérieur en élaborant un processus qui nous permet de surveiller la cuisson pendant la production, efficacement et avec précision. Même s'ils découvrent notre méthode d'évaluation, nous conserverons toujours trois avantages sur nos concurrents. Premièrement, nous avons été les premiers à commercialiser cette technologie. Deuxièmement, le processus bénéficie de la force de notre équipe, laquelle maîtrise la technologie et œuvre toujours à la mettre à jour et à en rehausser l'efficacité pour demeurer devant nos concurrents. Troisièmement, nous avons rempli une demande de brevet, laquelle permettra idéalement de protéger certaines composantes de notre programme en ce qui a trait à la surveillance et à la gestion.

La dernière partie du processus vise à examiner l'effet de la cuisson sur l'animal. En effet, comme vous l'avez constaté dans la présentation que vous avez vue, nous avons mené des études pour démontrer les effets de la cuisson sur la digestibilité du produit chez les chiens et la qualité de leurs selles. Les résultats, présentés ci-dessous, démontrent ce à quoi nous nous attendions : le degré de cuisson idéal est essentiel à la santé de nos animaux de compagnie. On prévoyait, dans le cadre de cette étude, que le degré de cuisson optimal se situerait à 70 %. Les degrés de cuisson obtenus étaient de 50% pour la cuisson insuffisante, 68% pour la cuisson optimale et de 75% pour les aliments trop cuits. Comme vous pouvez le constater, la digestibilité des nutriments a augmenté entre les produits sous-cuits et les produits au degré de cuisson optimale, voire a réduit, comme dans le cas de la digestibilité de la protéine brute et de la matière sèche, lorsque le produit commençait à être trop cuit. Dans la plupart des cas, le principal effet des produits dont la cuisson n'était pas adéquate a été une baisse dans la qualité des selles. Notre étude a révélé que les chiens nourris au produit cuit de façon optimale avaient des selles de qualité idéale (la normale est de 3,5).

La technologie Opticook® de Loyall® permet de mesurer plus précisément le degré de cuisson de nos aliments afin de réduire les risques de troubles digestifs chez les animaux domestiques. Nous ne sommes pas arrivés à mettre sur pied cette technologie du jour au lendemain. Elle est le produit des efforts et du savoir-faire de toute une équipe et nous pouvons tous en être fiers. Nous sommes sûrs que le processus de cuisson Opticook® propulsera l'industrie dans la production de meilleurs produits pour nos animaux domestiques.