

SoyProFat

GMO mentes - HARMONIKUS FEHÉRJE-ENERGIA ALAPANYAG

Az állati termékek költséghatékony termelésének igénye a takarmánytermelés hatékonyságát hangsúlyozza, növeli a felhasználható energia és fehérje mennyiségét.

"A SoyProFat egy fehérje-energia takarmány, amely ötvözi a extrahát szójadara és a teljes zsírtartalmú (full fat) szója előnyeit."

Jellegzetesség

A takarmánygyártás nélkülözhetetlen alapanyaga az extrahát szójadara. Előállításánál a roppantott szójababot hőkezelik és oldószerrel (Hexan alapú keverék) kivonják a szójabab 18-20 %-os olajtartalmának jelentős részét. Ezt követően a szójadarából az oldószert eltávolítják. Az így előállított magas fehérjetartalmú (44-48 %) és alacsony olajtartalmú (1-2%) "extrahált szójadara" a legelterjedtebb fehérjeforrás a takarmányiparban.

A teljes zsírtartalmú (full fat) szója takarmány magas fehérje (33-35%) és igen kedvező esszenciális aminosavakat tartalmaz, valamint magas (18-22%) olajtartalommal rendelkezik. A szójababot antinutritív anyagai miatt hőkezelni szükséges. Az antinutritív anyagok közül a hőérzékeny Trypsin inhibitor és a Lektinek semlegesítésére többféle módszer is elterjedt, azonban a Glycinin és a Béta-Conglycinin semlegesítése már csak a nagy beruházás igényű extrudálással lehetséges.

A SoyProFat olyan takarmány alapanyag, ami egyesíti az extrahált szójadara és a full fat szója előnyeit.

Tárolás

A SoyProFat tárolása és kezelése a gabonafélékhez vagy szójaliszthez hasonlóan egyszerű. Az ilyen formájú termékkel való etetés minimalizálja a tárolási és kezelési költségeket.

[SoyProFat.pdf - letöltés](#)

Termékleírás

összefoglalás

- Kizárólag GMO mentes szójababból készül, amely az Európai unióból származik, és igazolni lehet a takarmány GMO mentességét
- A mechanikai olajkivonás eredményeként nincs oldószer maradvány
- Harmonikus fehérje (43%) és olajtartalma (7%) lehetővé teszi, hogy a takarmányok fehérje (aminosav) és energiatartalmát együttesen optimalizálni lehessen.
- Megmarad a szója fehérjére jellemző magas és kiegyenlített emészthető aminosav tartalom
- A kondicionálás és extrudálás semlegesíti az antinutritív anyagokat, ugyanakkor az extrudálás hatására javul a szója szénhidrátjainak és aminosavjainak emészthetősége
- Nincs szükség hozzáadott olajra ezért javul a pelletminőség
- A tartósan magas szárazanyag tartalom magas tápanyagkoncentrációt jelent