

Beuker Hungária Kft.

1125 Budapest, Istenhegyi út 101/D
 Nyugat-Magyarország.: +36 30 286 0155
 Közép-Magyarország.: +36 30 504 3527
 Kelet-Magyarország.: +36 30 504 3507



SÖRTÖRKÖLY

>>> A Beuker KFT-től, fóliatömlőbe töltve
Nedves takarmányok fóliatömlőben való tárolásának előnyei

- Kiváló minőség a tárolás és etetés teljes időszakában
- Minimális raktározási veszteség
- A jó minőségű tárolás nem igényel helyi munkaerőt
- Lehetőség nagyobb készletek betárolására az év bármely időszakában
- Kisebb létszámú telepek jó minőségű ellátása biztosítható
- Nincs szükség silógödörre, csak megfelelő méretű, sík területre

A sörtörköly átlagos tápértéke

Száranyag tartalom	20 - 28%
Fehérje	260 g
NE Laktáció	6,8 MJ
PDIN	170 g
PDIE	116 g



Még több információt cégünkéről, valamint termékeinkről az alábbi weboldalon és telefonszámon találhatnak:

e-mail: beuker@beuker.hu

www.beuker.hu

A sörtörköly, mint a legegyszerűbb „tejfakasztó”

A tejelő szarvasmarhatelepek egyik nagy előnye a többi állatfajhoz képest, hogy a szakemberek napi szinten látják munkájuk eredményét, akár pozitív akár negatív értelemben. Míg más gazdasági állatok (sertés, brojler stb.) hosszú hetekig, akár hónapokig „titkolják” teljesítményüket gazdáik előtt, addig a tehenek napon-ta kétszer-háromszor bizonyíthatják, hogy genetikájuknak, takarmányozásuknak, tartásuknak stb. megfelelően adják-e az elvárt mennyiségű és minőségű tejet.



Ennek megfelelően ez az az ágazat, ahol a legkönnyebb belenyúlni a rendszerbe, és javítani, módosítani amit szükséges. A tejtermelés anatómiája mindenki által ismert, mégis a magyarországi telepek között néha óriási különbségek vannak. Ez részben magyarázható csak a pénzügyi háttérrel. Igenis tanulni kell a jobban termelő telepektől, el kell lesni minden olyan módszert, terméket, eljárást amit ők használnak.

Már régóta ismert egy olyan termék az agráriumban, ami „tejet fakaszt”. Mégis oly sok telepen nem vagy csak részben etetik. Ez a sörtörköly.

A sörtörköly keletkezése

A sörtörköly, mint a sörgyártás mellékterméke az erjedési folyamat során keletkezik, amikor a maláta (újsör, vagy zöldsör) sörré változik. A maláta létrejöttének alapja a minőségi, speciális tulajdonságokkal ren-

delkező sörrápa. Az árpa többszörös áztatás és nedvesítés után kezd csírázni. Az így létrejött csírák leválnak a magokról, miközben a nyert keményítő nagyobb része malátává alakul át. E folyamat keretén belül keletkezik a sörtörköly.

Mivel ez a termék gyárban „természetes alapanyagokból” készül, a *beltartalma* némileg ingadozó. Viszont még így is az egyik legjobb és legegyszerűbb tejképző alapanyag.

A takarmányos kollégák és a telepi szakemberek egy jó része nem is számol a kedvező beltartalmi értékeivel, csak a *laktagóg hatás* miatti extra tejtermelés az oka az etetésének. A napi tejtermelés növelésének egyik záloga a napi szárazanyag felvétel növelése. Ahol kis vagy közepes testtömegű genetikai állomány van, ott elég nehezen fog akár csak +1 kg szárazanyagot megetetni a telepvezető a teheneivel csak száraz alapanyagokból.

Viszont, ha javítja a felvételt a nedves sörtörkölyrel, akkor ez sikerülni fog. A jó bendőfermentáció kialakítása mellett még nagyon fontos jellemzője, hogy a táplálék lassabb felszívódásával a fehérje a vékonybélben fog felszívódni.

A különböző sörgyarak különböző eljárásokat alkalmaznak, hogy a sör minél tisztább és finomabb legyen. Ez a tehénészeti telepek malmára hajtja a vizet, mivel így sokkal több és értékesebb anyag marad a sörtörkölyben. Szárazanyag-tartalma is sok múlik azon, hogy milyen

Szárazanyag %	20–28
Fehérje g	260
Zsír g	110
Rost g	167
Hamu g	42
Keményítő g	45
Cukor g	0
Ca g	4,2
P g	6,7
Mg g	2
Lysin g	10,1
Methionin g	4,9
Linolsav g	25
Na g	0,2
K g	0,5
NE laktáció MJ	6,8
NE hízó MJ	11,4
Emészthető fehérje g	231
PDIN g	170
PDIE g	116



finomságúra van darálva és milyen munkafolyamatokat alkalmaznak a sörgyárak.

A sörgyárak azon élelmiszeripari üzemek közé tartoznak, amelyekre jellemző a nagy szezonális – nyáron sokkal több sört iszunk és a gyárakban ilyenkor csúcsra járatják a termelést. Mivel télen általában kevesebb sört iszunk, így a kevesebb főzés miatt akadhat a telepek ellátása. Viszont ez a termék

<i>Adagolása:</i>					
Húsmarha kg	150	250	350	450	550
Sörtörköly kg/nap	4	5	6	7	8

Tejelők	Úszók	Szárazonállók	Kis és közepes tejű csoport	Fogadó és nagytejű csoport
Sörtörköly kg/nap	4	8	8	12



anaerob körülmények között, fóliatömlős „hurkába” töltve egész évben biztosítja állataink számára a tejtermeléshez szükséges mennyiséget.

Adagolásánál vegyük figyelembe a TMR nedvességtartalmát, a feletett szárazanyag-mennyiséget. Ha nem sikerült elég sörtörkölyt beszerezni, akkor célozzuk meg inkább egyes termelő csoportok (fogadó, nagytejű, közepes tejű) maximális ellátását, mintsem, hogy mindenhova adunk egy keveset és várjuk a csodát.

Összefoglalva kijelenthetjük, hogy van egy termék a kezünkben, amivel termelésünket javíthatjuk, és ez által extraprofitra tehetünk szert. Kötelességünk, hogy a genetikai potenciált kihasználva csúcsra járassuk a termelést a tehenészetekben minden időszakban, ehhez a sörtörköly kiváló termék a szárazanyag felvétel emelkedésének ráségítése miatt.

Beuker-melléktermékek Értékes embernek, állatnak, környezetnek

A Beuker Hungária Kft büszke arra, hogy az elmúlt évtizedekben termékeivel és szakértelmével elnyerte a termelők bizalmát és tudta segíteni az állattartó telepek gazdaságosabb takarmányozását.

Kiváló minőségű, nagy étrendi hatású, nedves és száraz melléktermékeivel – sörtörköly, sörélesztő, CGF, DDGS, malátacsíra, extrahált kukoricacsíra, kukoricatörköly, répaszelet - folyamatos ellátást tudunk biztosítani partnereinknek.

Rendszeres laboratóriumi minőség-ellenőrzés mellett garantáljuk a kiváló minőséget. Korrekt, szárazanyag-tartalmon alapuló árképzésünk az értékalapú vásárlást segíti. Takarmányozási szaktanácsadóink segítenek az optimális takarmányadagok beállításában. Célunk a hosszú időintervallumon alapuló korrekt partneri viszony kialakítása az állattartó telepekkel.



Keresse bizalommal a Beuker Hungária Kft szakembereit:

TÓTH ROLAND, Nyugat-Magyarország 30/286-0155

DANI ISTVÁN, Közép-Magyarország 30/ 504-3527

PILLER KÁROLY, Kelet-Magyarország 30/504-3507

