

Jęczmień wykazuje właściwości mlekopędne, polecany jest dla zwierząt w okresie laktacji.

Wpływ ekstrudacji na składniki pokarmowe:

- białko - proces gotowania zachodzący w ekstruderach powoduje zwiększenie strawności białka jak również przyswajalności aminokwasów. Równocześnie ekstrudery mogą denaturyzować antyżywniowe czynniki.
- skrobia - zwiększa swoją strawność poprzez żelatynizację i ekspansję.
- tłuszcz - dzięki sile tarcia i ścinania następuje rozrywanie ścian komórek tłuszczowych, co powoduje większą dostępność oleju.
- włókno - w wyniku ścierania i ścinania w cylindrze ekstrudera materiały włókniste ulegają miażdżeniu, powodując wzrost włókna strawnego.