

Przedsiębiorstw Handlowe

Arkadiusz Skórski

Mrowino ul. Poznańska 18

62-090 Rokietnica

SPECYFIKACJA

Makuch rzepakowy ekstrudowany

Makuch rzepakowy ekstrudowany – informacja o produkcji

Charakterystyka Makuch rzepakowy ekstrudowany jest produktem otrzymanym w wyniku ekstruzji makuchu rzepakowego. Jest to komponent paszowy o podwyższonej strawności i smakowitości oraz o właściwościach biochemicznych i mikrobiologicznych dających szerokie zastosowanie w żywieniu zwierząt.

Niezwykłość produktu ekstrudowanego Ze względu na procesy baro-termiczne (temp.

125-130° C) zachodzące w ekstruderze otrzymujemy produkt :

- o wysokiej jakości mikrobiologicznej
- stabilny, gdyż zostają inaktywowane lipazy i lipooksygenazy odpowiedzialne za jęczenie tłuszczu,
- o wyższej zawartości strawnego białka, gdyż zwiększony jest dostęp do aminokwasów (ekstruzja niszczy strukturę drugorzędową białek)
- o znikomej zawartości składników antyżywniowych
- który może być wykorzystany jako dodatek białkowy i energetyczny dla bydła mlecznego i mięsnego, gdyż ekstruzja jest jedną z metod przygotowania białek w celu obniżenia ich rozkładu w żwaczu

Zalety użytkowe	Produkt stabilny	– łatwiej przechowywać.
	Produkt bezpieczny	– można wykluczyć chemiczne preparaty konserwujące.
	Produkt lepiej strawny	– redukcja dodatków enzymatycznych.

1. Cechy organoleptyczne – drobno zmielona śruta o swoistej barwie i zapachu

2. Parametry chemiczne:

Limity dla składników pokarmowych:	Minimum	Maksimum	Typowo
Zawartość suchej masy (%):	88,0	93,0	90,5
Zawartość białka (%) :	30,0	34,0	32,5
Zawartość tłuszczu (%):	9,0	11,0	10,0
Zawartość włókna surowego (%):	9,0	10,5	9,5
Zawartość popiołu (%)	5,0	6,5	5,5

3. Skład aminokwasowy makuchu rzepakowego ekstrudowanego w %

Lizyna	1,72
Metionina	0,64
Metionina + cystyna	1,34
Treonina	1,37
Tryptofan	4,9
Izoleucyna	1,35
Leucyna	2,35
Walina	1,75
Fenylalanina	1,25
Histydyna	0,88
Arginina	2,05

4. Parametry mikrobiologiczne:

Pałeczki Salmonella w 25 g nieobecne

5. Okres trwałości – 6 miesięcy od daty produkcji

6. Opakowanie – luz, worki typu big-bag 1t, worki papierowe a' 25kg