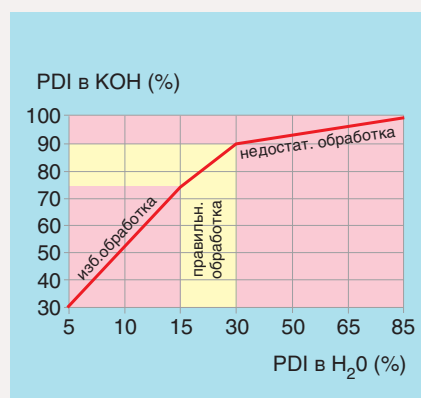


Обработка полножировой сои

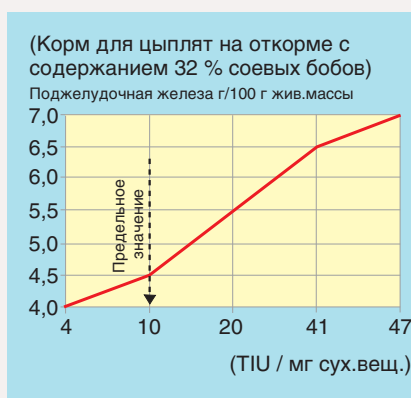
Питательные вещества	(% орган. вещества)
Сырой протеин	36
Жир-сырец	18
Сырая клетчатка	5
Не содержащее азот экстракционное вещество	25

ВРЕДНЫЕ ВЕЩЕСТВА	РЕЗУЛЬТАТ
Ингибитор трипсина	Задержка переваривания протеина
Уреаза	Распад мочевины
Лектин	Задержка свертывания крови
Глицинин	Действие антигенов в кишечнике

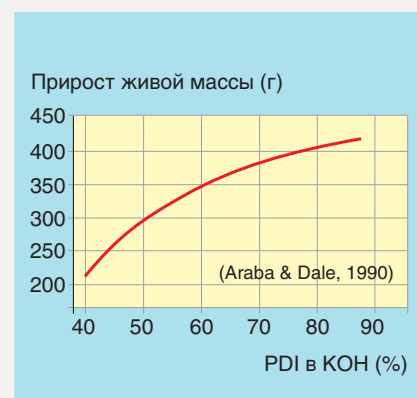
Питательное физиологическое качество после обработки может оцениваться путем определения растворимости белка (PDI).



Растворимость соевого белка (PDI)



Ингибитор трипсина сои и вес поджелудочной железы



Влияние значения PDI на прирост живой массы у цыплят на откорме (1-18 суток)

МЕТОД ОБРАБОТКИ:		Гидротермическая обработка	
		(40 мин) [диаграмма 1]	(10 мин) + экспандер [диаграмма 2]
TME _n	{MJ/kg TS}	15,7 (хлопья)	15,0
Замедлитель трипсина	{TIU/mg TS}	< 2	< 10
Уреаза	{mg N/g*min}	< 0,2	< 0,4
Растворимость белка в воде	{%}	> 30	> 25
Защищенный в желудке белок	{%}	незнач. влияние	40 - 45
AAT	{g/kg TS}	–	150
PBV	{g/kg TS}	–	170

TME_n: полностью метаболизированная энергия с учетом азота

AAT: тонкая кишка - поглощаемая аминокислота

PBV: баланс протеина в желудке

Технология КАЛЬ

Обработка полножировой сои

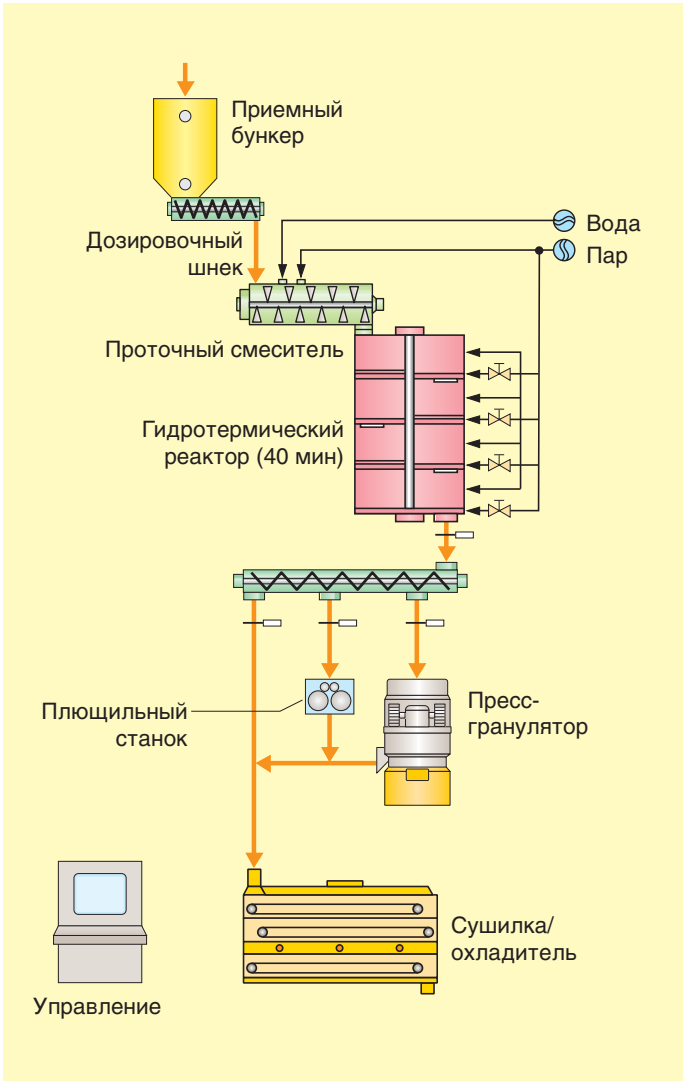


ДИАГРАММА 1:
Гидротермическая обработка (40 мин)

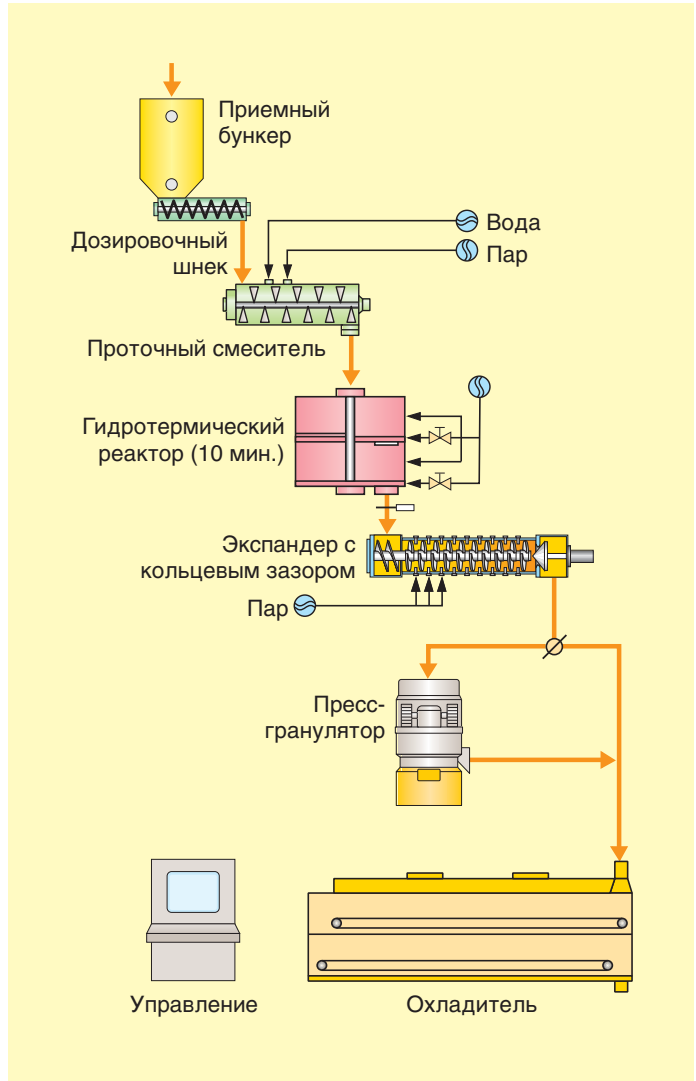


ДИАГРАММА 2:
Гидротермическая обработка (10 мин)
+ экспандер



AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG
 Dieselstrasse 5-9
 D-21465 Reinbek / Hamburg
 Телефон: +49 (0)40 727 71 0
 Факс: +49 (0)40 727 71 100
 info@amandus-kahl-group.de
www.akahl.ru