

Различные возможности переработки бобов сои и их результаты

1) Возможности переработки сои

- Экстракция: нагрев паром, обрушивание, смешивание с растворителем. После экстракции получаем соевый экстрагированный шрот.
- Тостирование: нагревом сырой сои производится тостированная полножировая соя.
- Тостирование и прессование: обрушиванием, нагревом и прессованием получаем соевый жмых
- Экструзия: дроблением или обрушиванием, экструдированием и прессованием получаем соевый жмых

2) Разница между соевым экстрактом и соевым жмыхом

Соевый экстрагированный шрот имеет остаточность масла 1 - 3%. Для получения такого низкого содержания остаточности масла используется химический растворитель (гексан). В зависимости от качества, содержание белка колеблется от 42% (необрушенные бобы) до 48% (обрушенные бобы).

Из-за высокой влажности (около 13%), хранение более чем на 2 месяца проблематично, особенно летом.

Тостирование полножировой сои имеет общее содержание масла от 18 до 22%.

Содержание белка - между 36 и 40%, влажность около 9%. Из-за высокого содержания жира время хранения ограничено.

Соевый жмых имеет, в зависимости от переработки, остаточное содержание масла от 7 до 12%. Масло получается чисто механическим процессом без использования химических веществ. Содержание белка в соевых бобах составляет от 42 до 49%.

Влажность соевого жмыха составляет около 9%, и из-за низкого содержания жира и влажности жмыха, срок хранения при подходящих условиях составляет несколько месяцев.

Наш соевый жмых после экструзии имеет содержание белка 47-49%. Содержание жира составляет приблизительно 7,0%, содержание клетчатки составляет около 3,5%, и влажность от 6 до 7%.

3) Экструзия соевых бобов – завод Grossschedl

- Термин экструзия:
Экструзия - это процесс, который материал перемещает, нагревает его только трением, а затем отжимает (холодное прессование). Механическая и термическая переработка в экструдере приводит к значительному качеству корма.
- Преимущества экструзии:
o Хорошее использование механическим измельчением. Экспандирование на выходе из экструдера нарушает внутреннюю структуру материала, облегчает усвояемость и генерирует пористую структуру кормов, что делает питательные вещества в пищеварительной системе более доступными.

o Кратковременное нагревание под давлением внутри экструдера обеспечивает очень эффективную перемену белка и, следовательно, увеличение энергетической ценности сырья.

o Экструзия сои обеспечивает значительное снижение уровней активности уреазы.

o Значительное снижение содержания зародышей достигается за счет температуры и давления. Эффективно борется с бактериями, плесени и другими вредителями, прекращается формирование плесени и последующее образование микотоксинов.

o Улучшение усвояемости корма путем клейстеризацией крахмалов и сахаров.

- Использование наших продуктов:

o Полножировая соя: наиболее подходит для свиней и кормящих свиноматок.

o Соевый жмых: подходит для всех сельскохозяйственных животных

o Соевый жмых для жвачных (КРС, овцы, козы): белковая фракция защищена от влияния в рубце и переваривается в тонком кишечнике. Это приводит к лучшему использованию белка в пищеварительном тракте, не только в рубце!

o Отфильтрованное соевое масло: самые лучшие результаты ингредиентов всех полиненасыщенных жирных кислот (сравнимых с льняным маслом) и содержания витамина Е.

Это масло идеально подходит для жарки, варки и печение пирогов и других сладких изделий из теста.

Экструзия приводит к лучшей усвояемости и, следовательно, к снижению объемов потребления кормов.

Использованием экструдированного соевого жмыха в корме, благодаря меньшему объему корма и благосостоянию животных, является экономичным и в то же время вы получаете лучшее качество!