

Různé možnosti zpracování a jejich dopad na sóju

1) Možnosti zpracování sóji

- Extrakce: zahříváním párou, loupáním, mísení s rozpouštědly a extrakcí se vyrábí sójový extrahovaný šrot
- Toustování: zahřátím surové sóji se vyrábí toustovaný plnotučný sójový bob
- Toustování a lisování: loupáním, ohřevem a lisováním vzniknou sójové výlisky
- Extruze: drcením, případně loupáním, extrudováním a lisováním vzniknou sójové výlisky

2) Rozdíl mezi sójovým extrátem a sójovými výlisky

Sójový extrahovaný šrot má zbytkový obsah oleje 1 - 3%. K dosažení takto nízkého obsahu zbytkového oleje se používá chemické rozpouštědlo (hexan). V závislosti na kvalitě se obsah bílkovin pohybuje od 42% (neloupané boby) až po 48% (loupané boby).

Vzhledem k vysoké vlhkosti (přibližně 13 %) je skladování delší než 2 měsíce problematické, zejména v létě.

Toustované plnotučné boby mají celkový obsah tuku od 18 do 22%. Obsah bílkovin je mezi 36 a 40%, vlhkost kolem 9%. Vzhledem k vysokému obsahu tuku je čas skladování omezen.

Sójové výlisky mají v závislosti na zpracování zbytkový obsah oleje 7 až 12%. Olej se získává čistě mechanickými procesy bez použití chemikálií. Obsah bílkovin v sójových výliscích je mezi 42 a 49%. Vlhkost je asi 9% a kvůli nízkému obsahu tuku a vlhkosti výlisků je za vhodných podmínek skladovatelnost několik měsíců.

Naše sójové výlisky mají v důsledku extruze obsah bílkovin v rozmezí 47 - 49%. Čistý obsah tuku je přibližně 7,0%, obsah vlákniny cca 3,5% a vlhkost cca 6 až 7%.

3) Extruze sójových bobů – Závod Grossschedl

- Pojem extruze:
Extruze je proces, který materiál posouvá, zahřívá ho pouze tlakem a poté jej lisuje (lisování za studena). Mechanické a tepelné zpracování v extrudéru vede k výrazně lepší kvalitě krmiva.
- Výhody extruze:
 - o Dobrá využitelnost mechanickým rozmělněním. Expanze na výstupu z extrudéru narušuje vnitřní strukturu materiálu, usnadňuje stravitelnost a vytváří porézní strukturu krmiva, čímž jsou živiny v trávicím systému rychleji k dispozici.
 - o Krátkodobé zahřátí pod tlakem uvnitř extrudéru dosahuje velmi účinné přeměny bílkovin a tím i zvýšení energetické hodnoty krmiva.
 - o Při extruzi sóji je dosaženo výraznému snížení hladin aktivity ureázy.
 - o Teplotou a tlakem se dosáhne znatelného snížení obsahu zárodečných částic. Účinně se tak bojuje proti bakteriím, plísním a dalším škůdcům, vznik plísní a následná tvorba mykotoxinů se zastaví.
 - o Zlepšení stravitelnosti krmiva díky zmazování škrobů a cukrů.

- Využití našich produktů:
 - o Plnotučná sója: nevhodnější pro prasata a kojící prasnice.
 - o Sójové výlisky: vhodná pro všechna hospodářská zvířata
 - o Sójové výlisky pro přežvýkavce (skot, ovce, kozy): Proteinová frakce je chráněná před působením prostředí v bachoru a je trávena v tenkém střevě. To vede k lepšímu využití bílkovin v trávicím traktu, nejen v bachoru!
 - o Filtrovaný sójový olej: nejlepší výsledky složek všech polynenasycených mastných kyselin (srovnatelné s lněným olejem) a obsahu vitamínu E. Tento olej je ideální ke smažení, vaření a pečení koláčů a jiného sladkého pečiva.
 - o Extrudováním dochází k lepší stravitelnosti a tím i k nižší spotřebě krmiva.

Použitím extrudovaných sójových výlisků v krmivech díky nižšímu objemu krmiva a dobrým životním podmínkám zvířat ekonomicky výhodné, a současně dosáhnete té nejlepší kvality!

Hofing, 25. 6. 2018

Herbert Grossschedl

8221 Feistritztal, Hofing 12