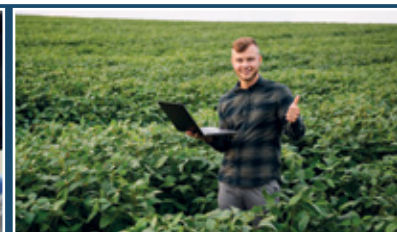


KOMPLEXNÍ ZPRACOVÁNÍ SÓJI



**ZÍSKEJTE VLASTNÍ KRMIVO EFEKTIVNÍM
ZPRACOVÁNÍM SÓJI**

CO VÁM MŮŽEME NABÍDNOUT?

S Farmetem zpracovávejte sóju mechanicky a ekologicky
(extruze, lisování s extruzí včetně možnosti loupání a systému rekuperace)

= HEXANE FREE TECHNOLOGIE FARMET

- Nejúspěšnější a zároveň nejefektivnější technologie
- Získáte optimální poměr obsahu tuku a bílkovin vhodný pro všechny kategorie hospodářských zvířat
- Vyrobíte si ideální krmivo s nejnižšími náklady
- Nejnižší provozní náklady



SÓJA – PLODINA BUDOUCNOSTI

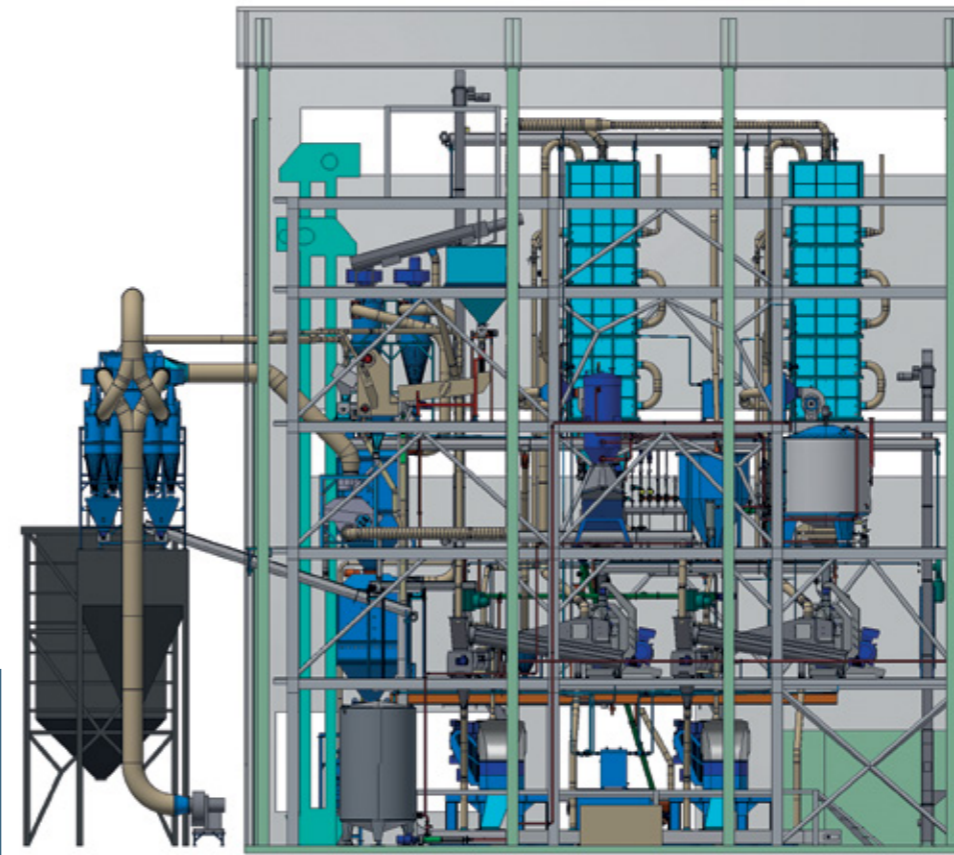
- NENAHRADITELNÝ ZDROJ PROTEINŮ
- VYSOKÝ OBSAH PROTEINU S VYROVNANÝM POMĚREM AMINOKYSELIN
- CELOSVĚTOVÝ NÁRŮST OSEVNÍCH PLOCH A PRODUKCE
- ROSTOUCÍ POPTÁVKA PO SÓJOVÝCH PRODUKTECH

Organic Farming



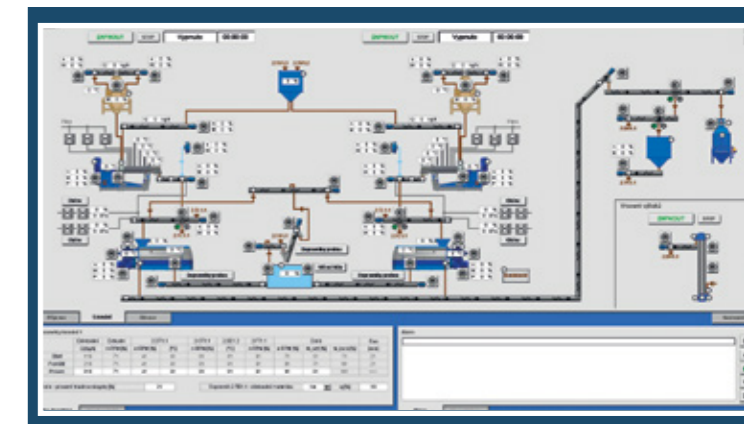
**S NÁMI ZÍSKÁTE OLEJ A KRMIVO VYSOKÉ KVALITY
BEZ JAKÝCHKOLIV CHEMICKÝCH PŘÍRAD
(RAKOVINOTVORNÉHO HEXANU)**

HEXANE FREE TECHNOLOGIE FARMET JE NEJLEVNĚJŠÍ A ZÁROVEŇ NEJEFEKTIVNĚJŠÍ TECHNOLOGIÍ NA TRHU



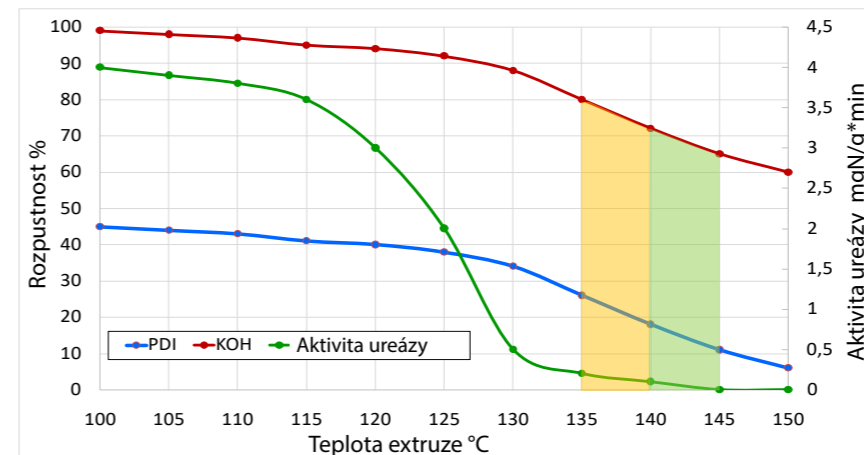
**ZÁVOD NA ZPRACOVÁNÍ
SÓJI V RUSKU
- 100 000 TUN/ROK**

- TECHNOLOGIE EP1
(JEDNOSTUPŇOVÉ LISOVÁNÍ S EXTRUZÍ)
- PRODUKTY:
- SÓJOVÝ OLEJ
- SÓJOVÉ VÝLISKY
- PLNOTUČNÁ SÓJA
- RECU - UNIKÁTNÍ PATENTOVANÝ
SYSTÉM REKUPERACE BRÝDOVÉ
PÁRY



BY-PASS PROTEIN

DÍKY VYSOKÉ ÚROVNI AUTOMAZITACE TECHNOLOGIE FARMET



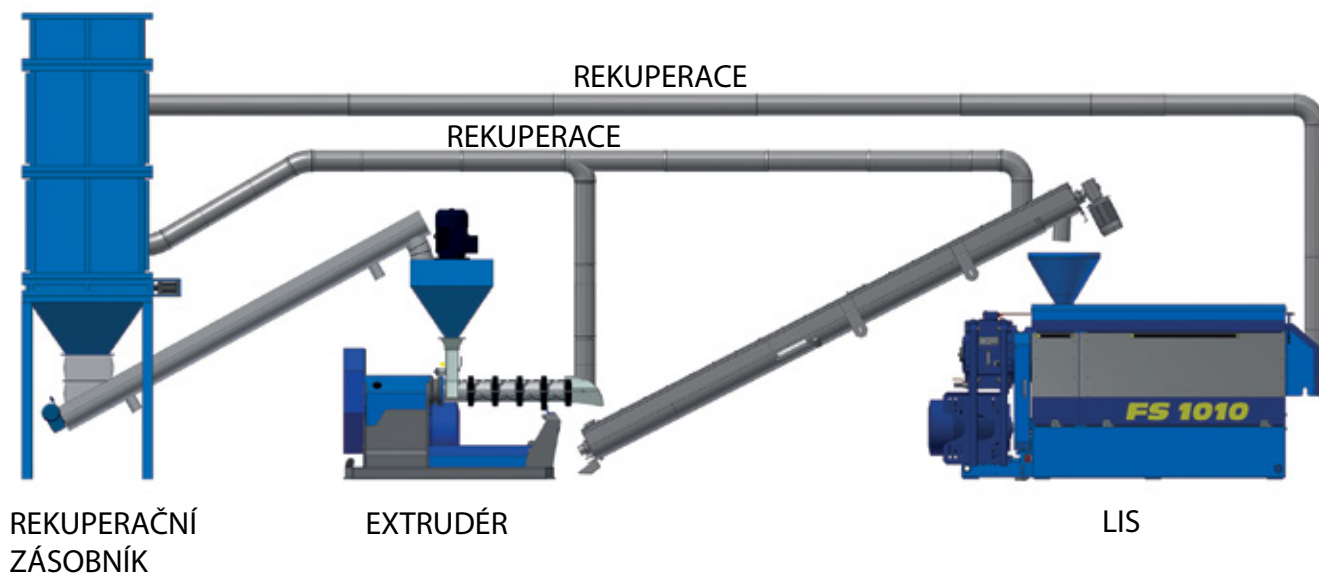
ZÁVISLOST ROZPUŠTITELNOSTI
BÍLKOVIN (PDI, KOH) A AKTIVITY
UREÁZY NA TEPLOTĚ EXTRUZE

Optimální hodnota pro monogastry

Optimální hodnota pro polygastry

**DOPŘEJTE SVÝM ZVÍŘATŮM
ČERSTVÉ A KVALITNÍ KRMIVO**

PATENTOVANÝ EFEKTIVNÍ SYSTÉM REKUPERACE ENERGIÍ PRO ÚSPORU VAŠICH NÁKLADŮ (RECU)



Technologie využívá odpadního tepla pro předehřev sójových bobů:

- Šetří velkou část elektrické energie
- Podstatně zvyšuje výkonnost technologie
- Snižuje provozní náklady
- Snižuje výslednou cenu produktu
- Zvyšuje Vaši konkurenceschopnost
- Zkracuje návratnost investice



BEZPEČNÉ JÍDLA = BEZPEČNÉ KRMIVO S FARMETEM

	Surová sója	Sója po extruzi	Sója po extruzi a lisování	Extrahovaný sójový šrot
Vlhkost	12 %	7 %	5 %	12 %
Tuk	21 %	21 %	5 – 7 %	2 %
Aktivita ureázy	2 – 10 mg N/g/min	do 0,4 mg N/g/min		
Trypsin inhibitor	75 – 115 mg/g	2 – 5 mg/g	2 – 5 mg/g	2 – 5 mg/g
Bílkoviny	40	40	44 – 47*	40 – 48

* Možnost zvýšit díky opcí loupání

SÓJA – PŘEMĚNA PROTEINOVÝCH FRAKČÍ U PŘEŽVÝKAVCŮ DLE CORNELLSKÉHO SYSTÉMU

Frakce	Před extruzí	Po extruzi	
A2	87 %	21,5 %	Proteinové frakce a další dusíkaté látky zcela degradující v bacheru.
B1	10 %	76,8 %	Proteinová frakce pomalu degradující v bacheru, částečně přechází do tenkého střeva.
B2	2 %	0,4 %	Proteinová frakce nedegradující v bacheru kompletně přechází do tenkého střeva.
C	1 %	1,3 %	Nestravitelná.