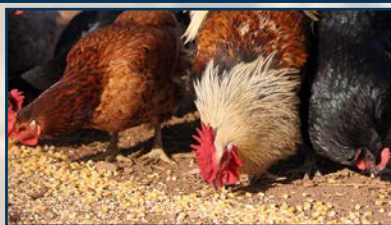
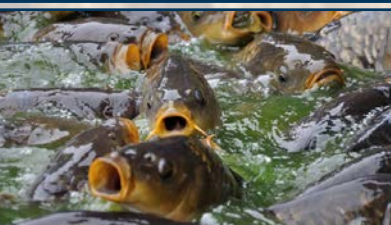
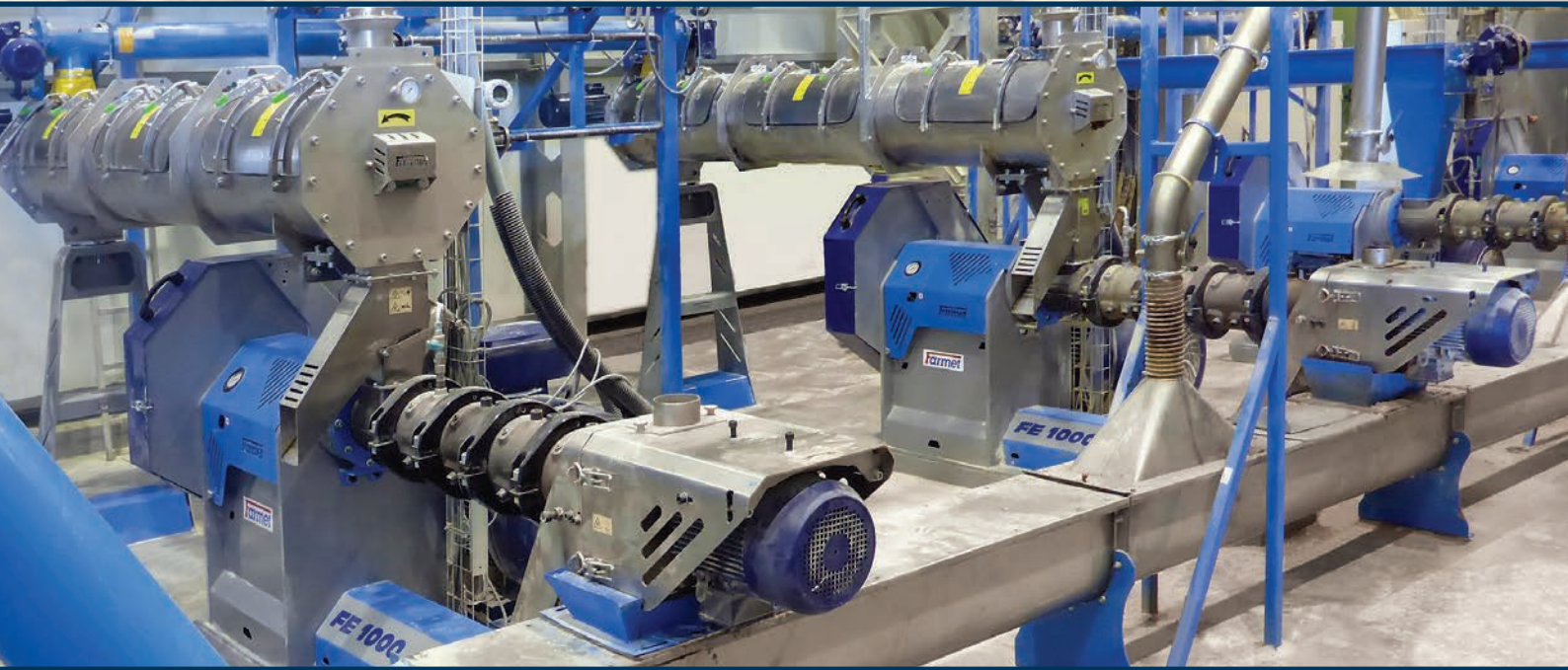


The effective technology

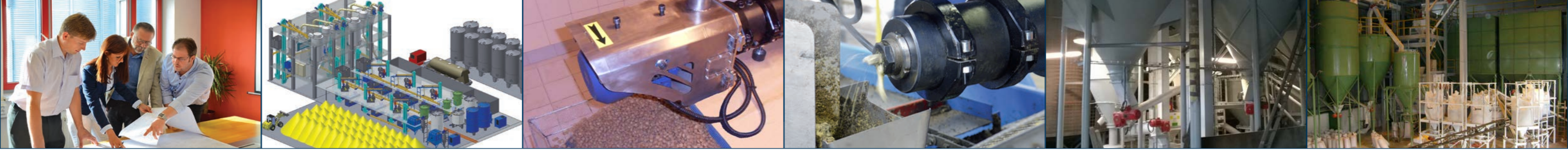
Farmet

TECNOLOGÍA DE FARMET - EL CAMINO HACIA SU PROPIO PIENSO

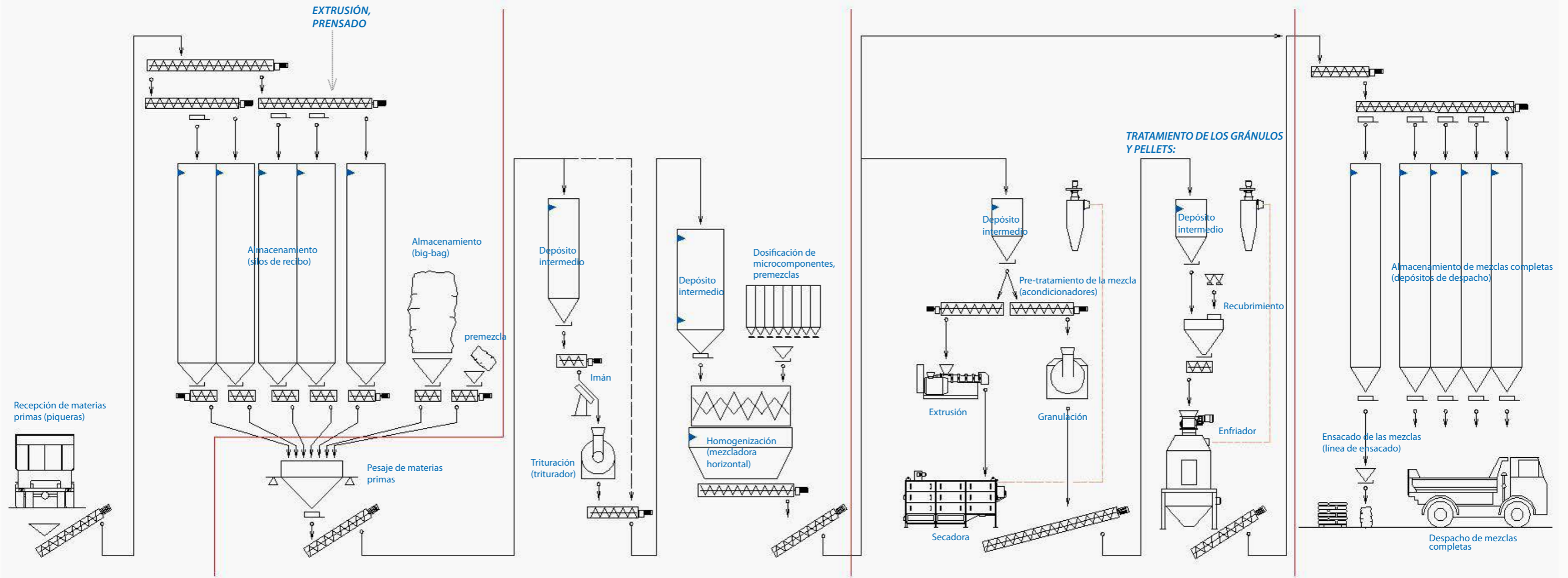


ALIMENTOS PARA PECES, AVES, RUMIANTES, CERDOS Y MASCOTAS...

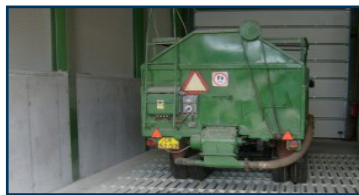
OIL & FEED TECH



FÁBRICA COMPLETA DE PIENSOS COMPUESTOS



LA TECNOLOGÍA DE FÁBRICAS DE PIENSOS COMPLETOS CONSTA DE ESTAS PARTES INDIVIDUALES:



Recepción de materias
Piqueras elevadas o hundidas permiten la descarga efectiva de cada ingrediente.



Almacenamiento
Los depósitos (silos) están diseñados con respecto a la capacidad de la línea y el número de ingredientes requeridos para la fabricación. Algunos de los componentes pueden ser almacenados en big-bags o sacos.



Pesaje y trituración
Un pesaje preciso de los ingredientes individuales y la trituración para llegar a la óptima granulometría.



Mezclado con la dosificación de premezclas y microcomponentes
Homogenización perfecta con precisión hasta 1:100 000.



Pre-tratamiento de la mezcla
La optimización de la temperatura y humedad en un acondicionador de vapor antes de la extrusión y granulación. Acondicionamiento aumenta el rendimiento de la extrusora/granuladora y mejora los valores nutricionales del pienso.



Extrusión y granulación
La mezcla queda en forma de gránulos (extrusora) o pellets (granuladora). La extrusión ofrece más variabilidad en cuanto al uso de materias primas, tanto como un producto de mayor calidad.



Tratamiento de gránulos/pellets
Reducción de la humedad y temperatura para el almacenamiento a través de secado y enfriamiento, con posible adición de grasa, vitaminas, medicinas, enzimas o colorantes mediante la tecnología de recubrimiento.

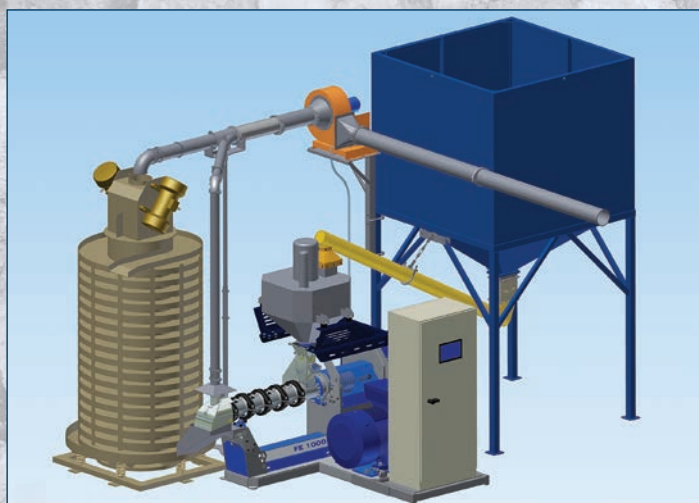


Almacenamiento, ensacado y despacho de piensos completos
Almacenamiento en silos móviles antes de despacho. Se pueden despachar mezclas sueltas o empacadas en sacos o big-bags.



VENTAJAS DEL PIENSO EXTRUIDO

- Un pienso mucho más sabroso y digestible
- El contenido de sustancias antinutricionales reducido
- Mayor valor energético en comparación con la materia original, aprovechando los nutrientes más valiosos
- Aumento de peso superior
- Vida útil extendida
- Gránulos de varias formas y propiedades; estables en el agua (p.ej. flotantes, lenta o rápidamente sumergibles)



PROCESAMIENTO DE SOJA CON EXTRUSIÓN

A través de la extrusión de soja usted obtiene un componente alimenticio de calidad, con el contenido de sustancias antinutricionales reducido y el de la proteína bypass aumentado.

Soja se aprecia sobre todo por su alto contenido de proteínas. Éstos son desnaturalizados durante el proceso de extrusión, lo que aumenta su digestibilidad para todas las clases de animales útiles.



	Soja bruta	Soja extruida	Soja extruida y presionada	Soja triturada (extracción)
Humedad	12 %	7 %	5 %	12 %
Grasas	21 %	21 %	7 %	2 %
Actividad de la ureasa	2-10 pH	0,02-0,3 pH	0,02-0,3 pH	0,02-0,3 pH
Inhibidor de la tripsina	75-115 mg/g	2-5 mg/g	2-5 mg/g	2-5 mg/g
Proteínas	40	40	43-45	40-48

Soja – transformación de las fracciones de proteínas en rumiantes, según el sistema Cornell

Fracción	Antes de la extrusión	Tras la extrusión	
A	2 %	2,1 %	Nitrógeno no proteico
B1	85 %	19,4 %	Proteína de degradación completa en el rumen
B2	10 %	76,8 %	Proteína lentamente degradada en el rumen; una parte llega al intestino delgado
B3	2 %	0,4 %	Proteína no degradable en el rumen; completamente llega al intestino delgado
C	1 %	1,3 %	Sustancias indisponibles e inutilizables

Farmet a.s., Jiřinková 276
552 03 Česká Skalice
República Checa

Tel.: +420 491 450 116
Fax: +420 491 450 129
E-mail: oft@farmet.cz

www.farmet.es

