

فولفت پنبه دانه

پنبه دانه فرآوری شده



پنبه دانه یکی از مواد خوراکی مهم در تغذیه گاو شیری و پرواری در ایران می باشد. این محصول علاوه بر داشتن پروتئین و چربی مناسب، یکی از مهم ترین منابع تامین فیبر غیر علوفه ای برای دام می باشد. داشتن الیاف پنبه ای که دور دانه را احاطه نموده اند، در ایجاد توده (مت) شکمبه ای بسیار موثر بوده و پوسته دانه دارای الیاف موثر فیزیکی (Physically effective NDF) بوده که میزان جویدن و نشخوار را افزایش می دهد.

- مقادیر زیادی از پنبه دانه به علت پوسته سفت آن، غالباً بدون هضم از دستگاه گوارش دفع می گردد.
- پنبه دانه دارای ماده ضد تغذیه ای گوسیپول می باشد که محدودیت مصرف به وجود می آورد.
- رطوبت بالای پنبه دانه خام موجب فساد زودرس کالا شده و انبارداری آن را با مشکل مواجه می سازد.

فولفت پنبه دانه، محصولی ویژه از شرکت همنده می باشد که با فرآوری خاص انجام شده بر روی آن، مزایای زیادی را جایگزین معایب پنبه دانه نموده و محصولی منحصربه فرد با کیفیت مناسب و ماندگاری بالا جهت مصرف خوراک دام می باشد.

روش فرآوری فولفت پنبه دانه همنده

پنبه دانه در ابتدا در معرض بخار و فشار هوا قرار داده شده تا پوسته آن نرم گردد. سپس با غلطک های ویژه پوسته ترک داده می شود. پس از آن از طریق گرمای تابشی محصول حرارت غیرمستقیم داده می شود تا ضمن کاهش رطوبت، چربی و پروتئین آن در فرآیند رستینگ به چربی و پروتئین عبوری تبدیل گردند.

مزایای فولفت پنبه دانه

- افزایش قابلیت هضم پنبه دانه
- افزایش پروتئین عبوری
- محافظت از چربی پنبه دانه
- افزایش ماده خشک
- از بین رفتن ماده ضد تغذیه ای گوسیپول
- افزایش زمان انبارداری

ماده خشک	حداقل ۹۰ درصد
پروتئین خام	۱±۲۰ درصد
چربی خام	۱±۱۸ درصد
پروتئین عبوری	حداقل ۵۰ درصد

مشخصات فولفت پنبه دانه

