



Power Full

Full Fat Soybean

محصول جدیدی از صالح کاشمر

ویژگیهای سویای پرچرب (فول فت سویای) اکستروود شده

دانه سویا یک محصول استراتژی در تمام دنیا است که شامل ۸ اریته اصلی بوده و از آن در صنعت روغن کشی استفاده میشود اما دانه سویا حاوی مقادیر زیادی مواد سمی محرک، مهار کننده ها عوامل حساسیت زا، گواترزا و ضد انعقادی است که برای حذف یا کاهش این عوامل دانه خام باید فراوری گردد .



جهت فراوری دانه خام سویا از روشهای مختلفی از قبیل برشته کردن، میکرونیزاسیون، اکسپند کردن، پلت کردن و اکستروود کردن خشک و مرطوب و ... استفاده می شود . که هر کدام از روشهای ذکر شده تاثیر متفاوتی بر ارزش غذایی سویا دارند، در این میان

پخت اکستروژنی که از جمله فرایندهای **high temperature & short Time** بوده که در دمای ۱۵۰ - ۱۶۰ درجه سانتیگراد و به مدت ۱۵ - ۲۰ ثانیه صورت می گیرد و حاصل این فناوری تولید سویا پر چرب است طی فرایند عوامل ضد تغذیه ای دانه سویا تا ۸۵% کاهش می یابد . همچنین دانه سویا حاوی مقدار زیادی روغن است که برای حیوانات قابل استفاده نیست که و طی اکستروود شدن روغن به فضای بین سلولی تراوش می کند . و علاوه بر افزایش تراکم انرژی مقدار زیادی ویتامین E در اختیار حیوان قرار می گیرد . روغن سویا حاوی سطوح بالایی از اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع W۳, W۶ است . که وجود این اسیدهای چرب غیر ضروری در غذای حیوانات از جمله خوک، گوساله، بز و جوجه ضروری است .

زیرا این اسیدهای چرب در بدن ساخته نمی شوند و برای ساخت شبه هورمونها، پروستاگلندین ها و پروستااسیکلین ها ضروری اند و این مواد در بدن بسیاری از اعمال سلولی از قبیل انعقاد خون، فشار خون و پاسخ های ایمنی را تنظیم می کنند.





استفاده از فول فت سویا حرارت داده شده به عنوان یک ماده اولیه که حاوی ۱۸ - ۲۰ درصد روغن است از سالها پیش به عنوان یک منبع غنی از انرژی در جیره گاوهای پر تولید مطرح است. علاوه بر آن سویا بالاترین مقدار پروتئین را در خانواده لگوم ها (حبوبات) دارا می باشد و مهمتر از همه حاوی مقدار لیزین بالایی می باشد (۲,۷ درصد در ماده خشک). و به همین علت پروتئین سویا کازئین گیاهی نامیده می شود زیرا بسیار شبیه به کازئین شیر است در دانه سویای قرآوری شده نه تنها عوامل ضد تغذیه ای که با آنزیمهای هضمی باند می شوند حذف می شود بلکه پروتئین عبوری سویا افزایش یافته به تجزیه میکروبی در شکمبه مقاوم می گردد. مقدار تولید شیر و به موازات آن کنجوگنید لینولنیک اسید (CLA) در شیرگاوهای که از فول فت سویا استفاده می کنند افزایش می یابد. افزایش مقدار CLA به عنوان یک عامل ضد سرطانی در انسان شناخته شده است طی تحقیقات انجام شده، افرادی که از شیر حاوی CLA استفاده می کنند سرطان پستان، پروستات و ناهنجاری های کبدی در آنها کاهش می یابد.

ذ - شیر با خواص دارویی

تحقیقات نشان داده است مقدار اسید لینولنیک مزدوج (CLA) در شیر دامهایی که از فول فت سویای اکستروود شده استفاده کرده بودند بطور معنی داری افزایش نشان می دهد. افزایش مقدار چربی شیر و بخصوص اسید لینولنیک مزدوج به عنوان یک عامل ضد سرطانی در انسان شناخته شده است طی تحقیقاتی که انجام شده است افرادی که از شیر حاوی CLA استفاده کرده بودند سرطان پستان، پروستات و ناهنجاری های کبدی در آنها کاهش و مقدار ویتامین A ذخیره ای در کبد افزایش یافته بود. امروزه قرصهای حاوی کنجوگنید لینولنیک اسید به وفور در اختیار بیماران دیابتی می باشد.



د - فول فت سویا در تغذیه اسب

فول فت سویای اکستروود شده دارای ۳۵% پروتئین خام است و غنی از اسیدهای آمینه لیزین، متیونین و سیستین بوده که برای رشد و نگهداری عضله، سم و موهای اسب لازم است. و نیز با دارا بودن ۱۷/۵% روغن دارای سطوح بالایی از اسیدهای چرب ضروری مانند امگا ۳، ۶ و ۹ است که برای سلامتی و طراوت پوست حیوان لازم است. انرژی قابل هضم فول فت سویا حدود ۱۸ مگاژول بر کیلو کالری است که به آهستگی هضم می شود و می توان از آن به میزان ۰/۲ تا ۱ کیلو گرم در روز برای اسب استفاده کرد. همچنین فول فت سویا از خوشخوراکی بالایی برای حیوان برخوردار است.





توجیه اقتصادی مصرف فول فت سویا

با توجه به ویژگیهای منحصر بفرد در دانه سویای اکسترود شده که تواما به عنوان یک منبع تامین انرژی و پروتئین می باشد استفاده از آن در خوراک دام و طیور :

۱ - افزایش انرژی قابل متابولیسم در طیور و انرژی خالص شیر دهی در دام می شود و می توان مقدار روغن، اسید های چرب و پودر های چربی مصرفی را در خوراک کاهش داده یا حذف نمود .

۲ - با توجه به اینکه فول فت سویا حاوی مقدار % ۳۷ - ۳۵ پروتئین خام است میتوان آن را جایگزین منابع پروتئینی خوراک از جمله : کنجاله سویا ، پودر ماهی ، کنجاله تخم پنبه ، کنجاله آفتابگردان و کنجاله گلزا و ... نمود .

۳ - میتوان مقدار قابل توجهی ویتامین E و اسیدهای چرب ضروری خوراک را بدون هزینه اضافی تامین نمود .

۴ - ضایعات لاشه کاهش می یابد .

۵ - تولید شیر و چربی آن افزایش می یابد .

۶ - افزایش قابلیت هضم پروتئین دانه سویا اکسترود شده (در طیور) و افزایش پروتئین عبوری (در دام) مصرف این محصول را در مقایسه با دیگر منابع پروتئینی چیره به صرفه و اقتصادی می نماید .

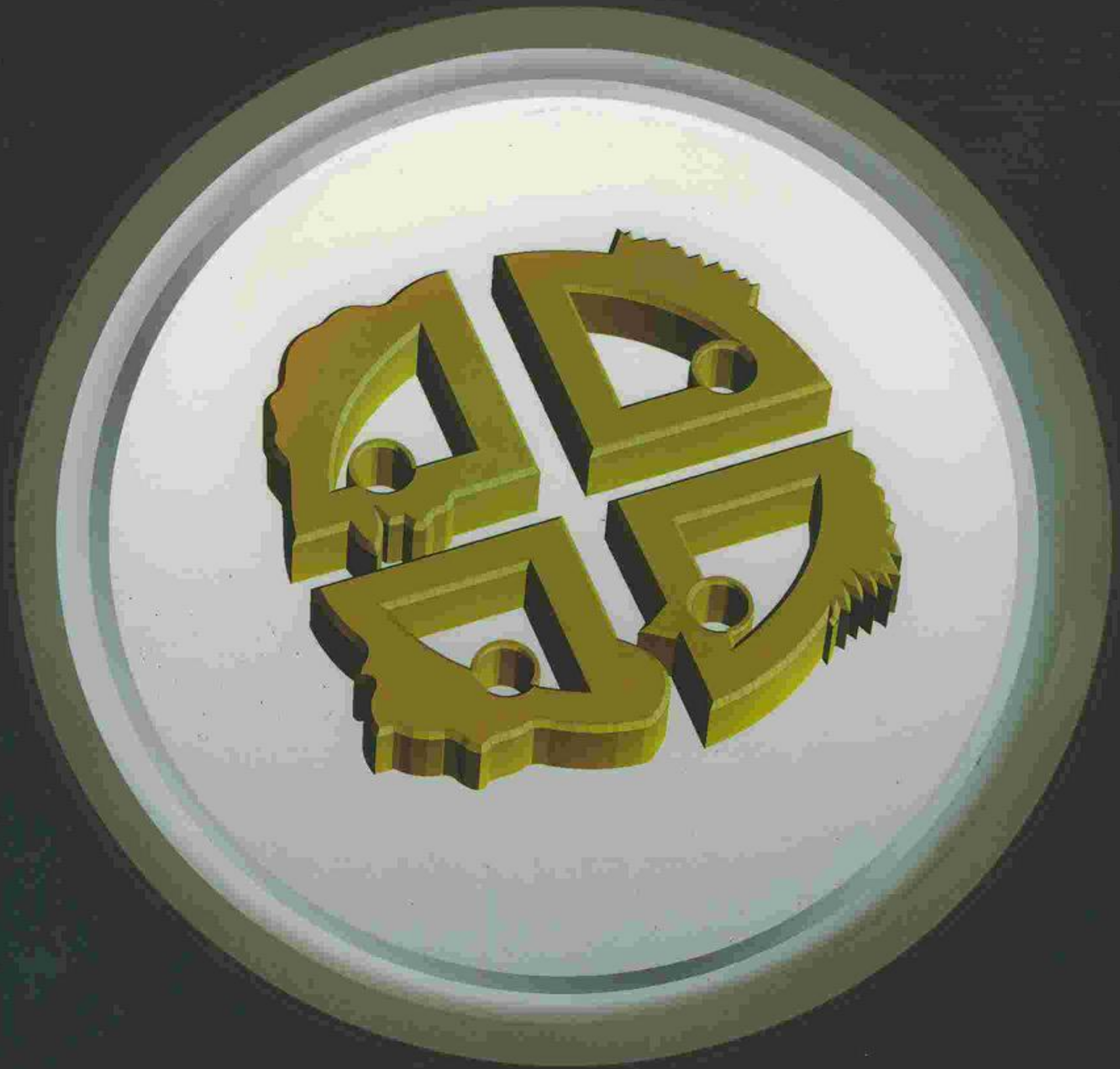
۷ - امنیت غذایی در فرآورده های تولیدی دام و طیور به دلیل حذف و کاهش نهاده های نا مطلوب و نا مطمئن و برخی از باقی مانده های سموم ناشی از مصرف برخی کنجاله ها، تامین می گردد .





آنالیز شیمیایی فول فت سویا بر حسب (As Fed)

۹۲.۹	ماده خشک %
۳۷ - ۳۸	پروتئین خام %
۱۸ - ۲۰	چربی خام %
۵.۹	شاگستر تام %
۵.۴	فیبر خام %
۳۶۰۰ - ۳۸۰۰	انرژی قابل متابولیسم برای فیور (کیلو کالری / کیلو گرم)
۲.۱ - ۲.۲	انرژی خالص شیر دهی برای دام (مگا کالری / کیلو گرم)
۰.۲۶	کلسیم %
۰.۵	فسفر %
۱.۶۵	پتاسیم %
۰.۰۵	سدیم %
۲.۴	لیزین %
۰.۵۴	متیونین %
۱.۵	ترئونین %
۱.۰۹	متیونین + سیستین %
۳۲۰۰	ویتامین A (IU / KG)
۱۰	ویتامین E (mg / KG)
۹	اسید لینولنیک %
۱۲.۹	% NDF
۷.۲	% ADF



آدرس کارخانہ : کاشمر - کیلومتر ۳ جادہ خلیل آباد - صندوق پستی ۳۷۴

تلفن : ۲۳ - ۸۵۳۳۸۲۰ (۰۵۳۲) فکس : ۸۵۳۳۵۴۴ (۰۵۳۲)

دفتر مشہد : ۸۸۱۲۷۳۶ (۰۵۱۱) تلفکس : ۸۸۳۲۶۴۴ (۰۵۱۱)