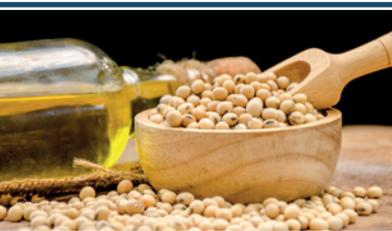


*The effective technology
and complex services*

Farmet[®]
Oil & Feed Tech

KOMPLEXE SOJAVERARBEITUNG



**ERHALTEN SIE IHR EIGENES FUTTER DURCH
EFFEKTIVE SOJAVERARBEITUNG**

OIL & FEED TECH



**HEXANE FREE
TECHNOLOGIES**[®]

WAS KÖNNEN WIR IHNEN ANBIETEN?

Verarbeiten Sie Soja mit Farmet mechanisch und ökologisch!
(Extrusion, Pressen mit Extrusion, einschließlich der Möglichkeit des Schäl- und Rekuperationssystems)

= HEXANE FREE TECHNOLOGIE FARMET

- Die wirtschaftlichste und zugleich effizienteste Technologie
- Sie erhalten das optimale Verhältnis von Fett- und Proteingehalt für alle Tierkategorien geeignet
- Sie produzieren das ideale Futter mit den niedrigsten Kosten
- Niedrigste Betriebskosten



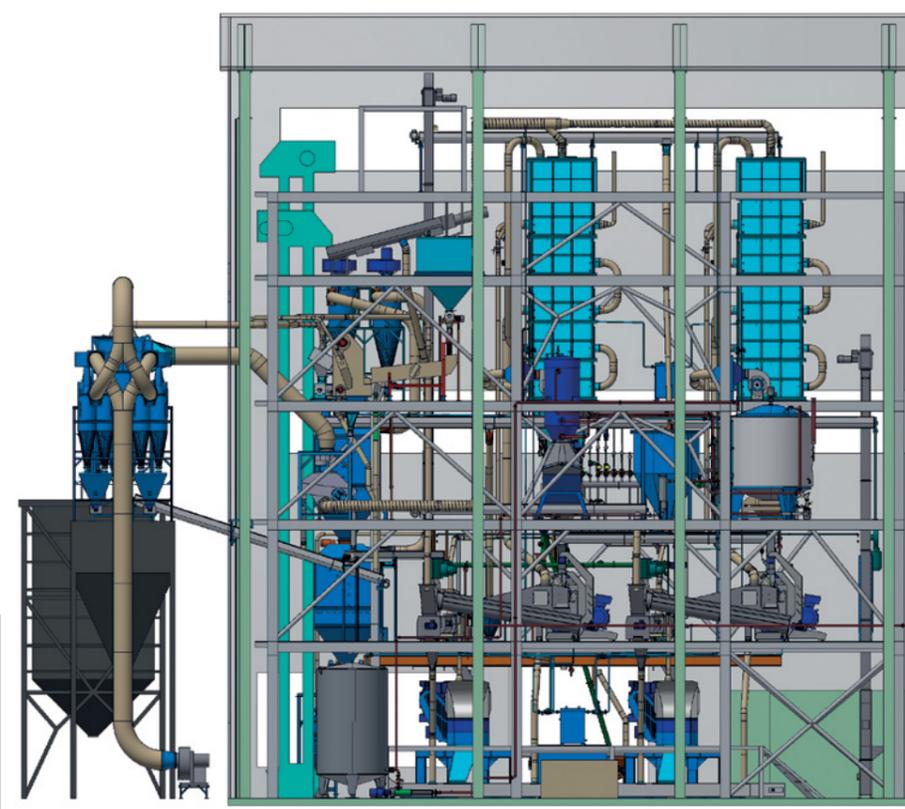
SOJA – DIE INDUSTRIEPFLANZE DER ZUKUNFT

- EINE UNERSETZLICHE QUELLE VON PROTEINEN
- HOCHPROTEIN MIT EINEM AUSGEWOGENEN AMINOSÄUREVERHÄLTNIS
- WELTWEITES WACHSTUM VON PRODUKTIONSFLÄCHEN UND PRODUKTION
- WACHSENDE NACHFRAGE NACH SOJAPRODUKTEN



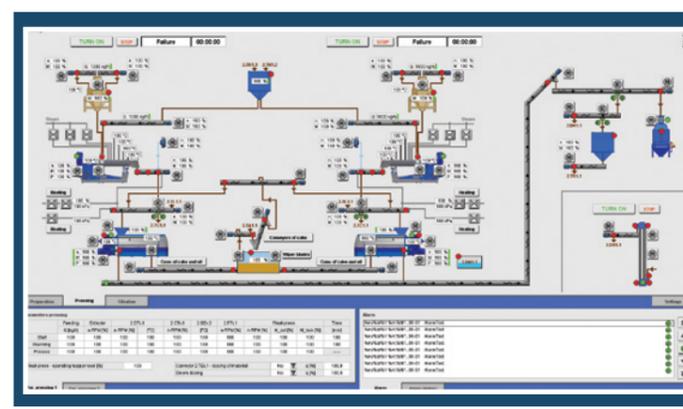
MIT UNS ERHALTEN SIE HOCHWERTIGES ÖL UND FUTTER OHNE CHEMISCHE ADDITIVE (KREBSERREGENDER-HEXAN)

HEXANE FREE TECHNOLOGY FARMET IST DIE GÜNSTIGSTE UND GLEICHZEITIG DIE EFFIZIENTESTE TECHNOLOGIE AUF DEM MARKT



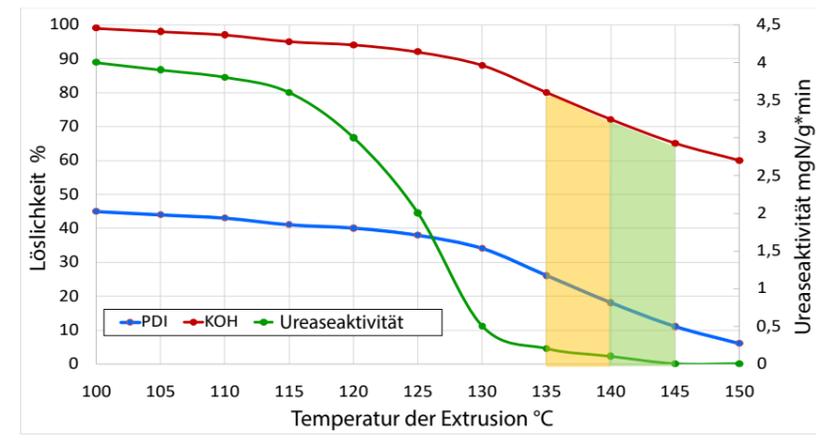
SOJAVERARBEITUNGSANLAGE – 100 000 TONNEN/JAHR

- TECHNOLOGIE EP1 (EINSTUFIGES PRESSEN MIT EXTRUSION)
- PRODUKTE:
 - SOJAÖL
 - SOJA-PRESSKUCHEN
 - VOLLFETT SOJA
- RECU - EINZIGARTIGES PATENTIERT WARMERÜCKGEWINNUNGSSYSTEM DES PROZESSDAMPFES



BY-PASS PROTEIN

DANK AUM DEM HOHEN AUTOMATISIERUNGSGRAD DER FARMET TECHNOLOGY

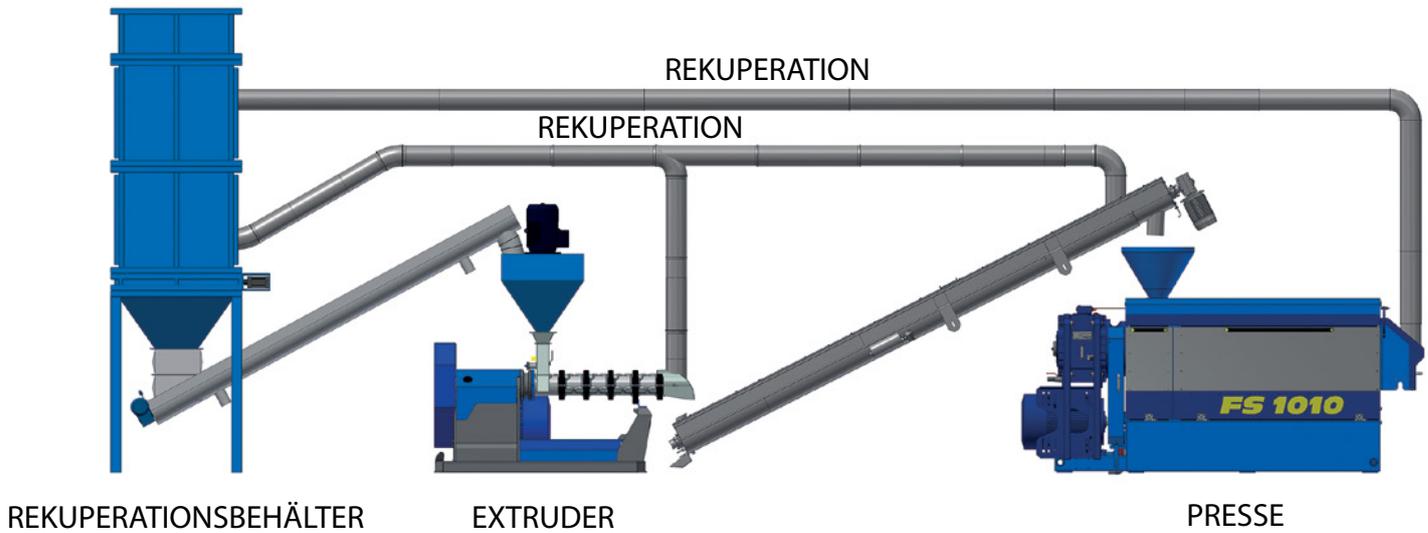


ABHÄNGIGKEIT DER PROTEINLÖSLICHKEIT (PDI, KOH) UND UREASE AUF TEMPERATUR DER EXTRUSION

- Optimaler Wert für Monogastres
- Optimaler Wert für Polygastres

GEBEN SIE IHREN TIERE FRISCHES QUALITÄTSFUTTER

PATENTIERTES EFFIZIENTES WÄRMERÜCKGEWINNUNGSSYSTEM FÜR IHRE KOSTENERSPARNISSE (RECU)



Die Technologie nutzt Abwärme zum Vorheizen von Sojabohnen:

- Spart viel Strom
- Steigert die Technologieleistung erheblich
- Reduziert die Betriebskosten
- Reduziert den Endpreis des Produkts
- Steigert Ihre Wettbewerbsfähigkeit
- Reduziert den Return on Investment



SAFE FOOD = SICHERES FUTTER MIT FARMET

	Rohe Soja	Soja nach Extrusion	Soja nach Extrusion und Pressen	Extrahiertes Sojabohnenmehl
Feuchtigkeit	12 %	7 %	5 %	12 %
Fett	21 %	21 %	6 – 8 %	2 %
Ureaseaktivität	2 – 10 mg N/g/min		bis 0,4 mg N/g/min	
Proteine	40 %	40 %	44 – 47 %*	40 – 48 %

* Erhöhungsmöglichkeit durch Option Schällen und Abtrennung von Schalen.

SOJA - TRANSFORMATION VON PROTEINFRAKTIONEN IN RUMINANTEN NACH DEM CORNELL-SYSTEM

Fraktion	Vor Extrusion	Nach Extrusion	
A2	87 %	21,5 %	Proteinfraktionen und andere stickstoffhaltige Substanzen, die im Pansen vollständig abgebaut werden.
B1	10 %	76,8 %	Die im Pansen langsam abbaue Proteinfraktion gelangt teilweise in den Dünndarm.
B2	2 %	0,4 %	Die nicht abbaue Proteinfraktion im Pansen gelangt vollständig in den Dünndarm.
C	1 %	1,3 %	Unverdaulich.