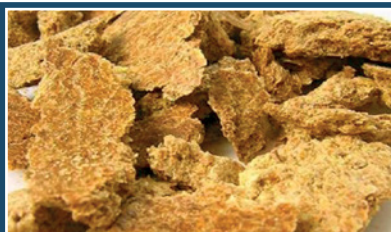


*The effective technology
and complex services*

Farmet[®]
Oil & Feed Tech

KOMPLEXNÍ ZPRACOVÁNÍ SÓJI



**ZÍSKEJTE VLASTNÍ KRMIVO EFEKTIVNÍM
ZPRACOVÁNÍM SÓJI**

OIL & FEED TECH



**HEXANE FREE
TECHNOLOGIES[®]**

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

- Nejúspornější 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

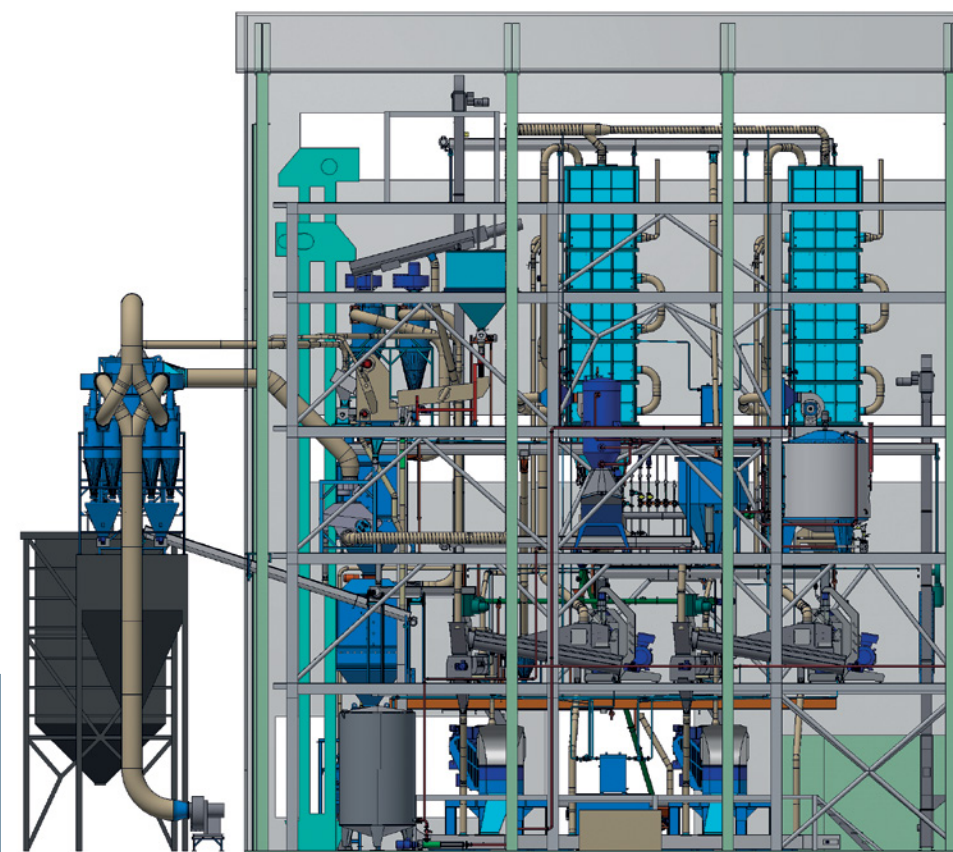
- NENAHRADITELNÝ ZDROJ PROTEINŮ
- VYSOKÝ OBSAH PROTEINU S VYROVNANÝM POMĚREM AMINOKYSELIN
- CELOSVĚTOVÝ NÁRŮST OSEVNÍCH PLOCH A PRODUKCE
- ROSTOUCÍ POPTÁVKA PO SÓJOVÝCH PRODUKTECH

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



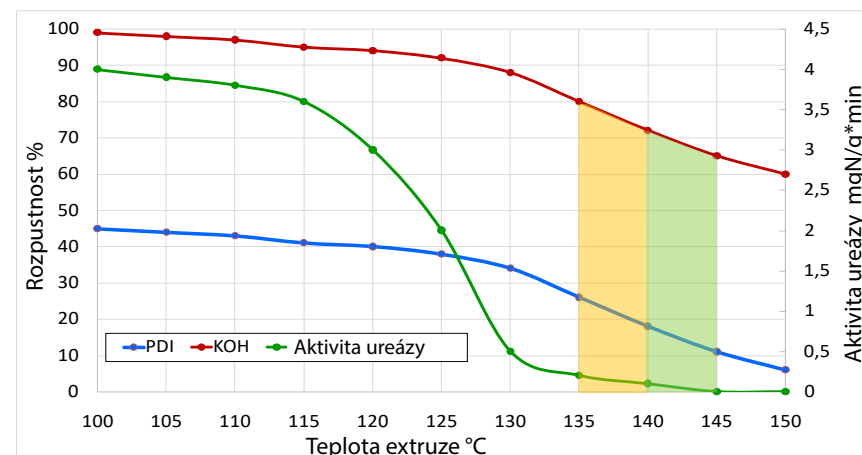
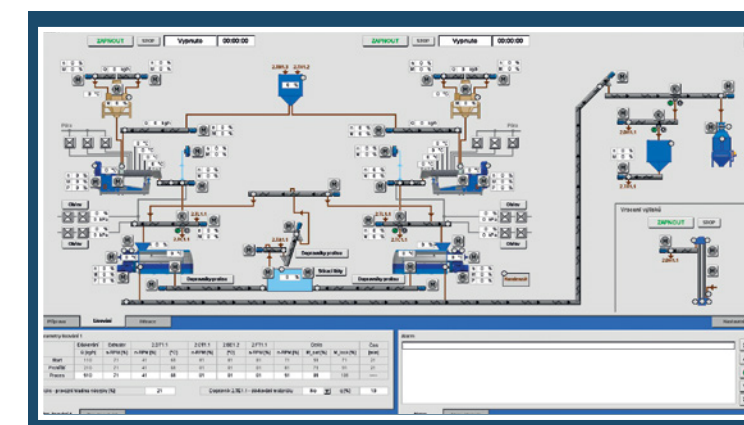
**ZÁVOD NA ZPRACOVÁNÍ
SÓJI - 100 000 TUN/ROK**

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



BY-PASS PROTEIN

DÍKY VYSOKÉ ÚROVNI AUTOMATIZACE TECHNOLOGIE FARMET

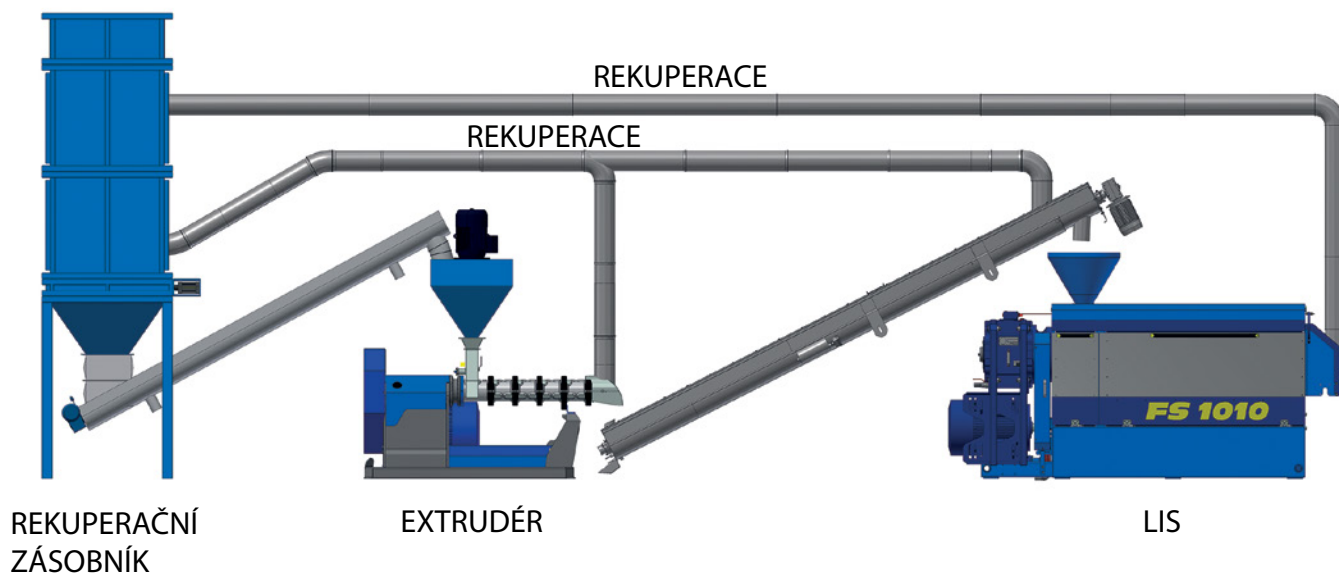


**ZÁVISLOST ROZPUSTITELNOSTI
BÍLKOVIN (PDI, KOH) A AKTIVITY
UREÁZY NA TEPLOTĚ EXTRUZE**

- 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 JÍDLO = 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 %	6 – 8 %	2 %
Aktivita ureázy	2 – 10 mg N/g/min		do 0,4 mg N/g/min	
Bílkoviny	40 %	40 %	44 – 47 %*	40 – 48 %

* Možnost zvýšit díky opcí loupání.

SÓJA – PŘEMĚNA PROTEINOVÝCH FRAKcí U PŘEŽVÝKAVCŮ DLE CORNELLSKÉHO SYSTÉMU

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