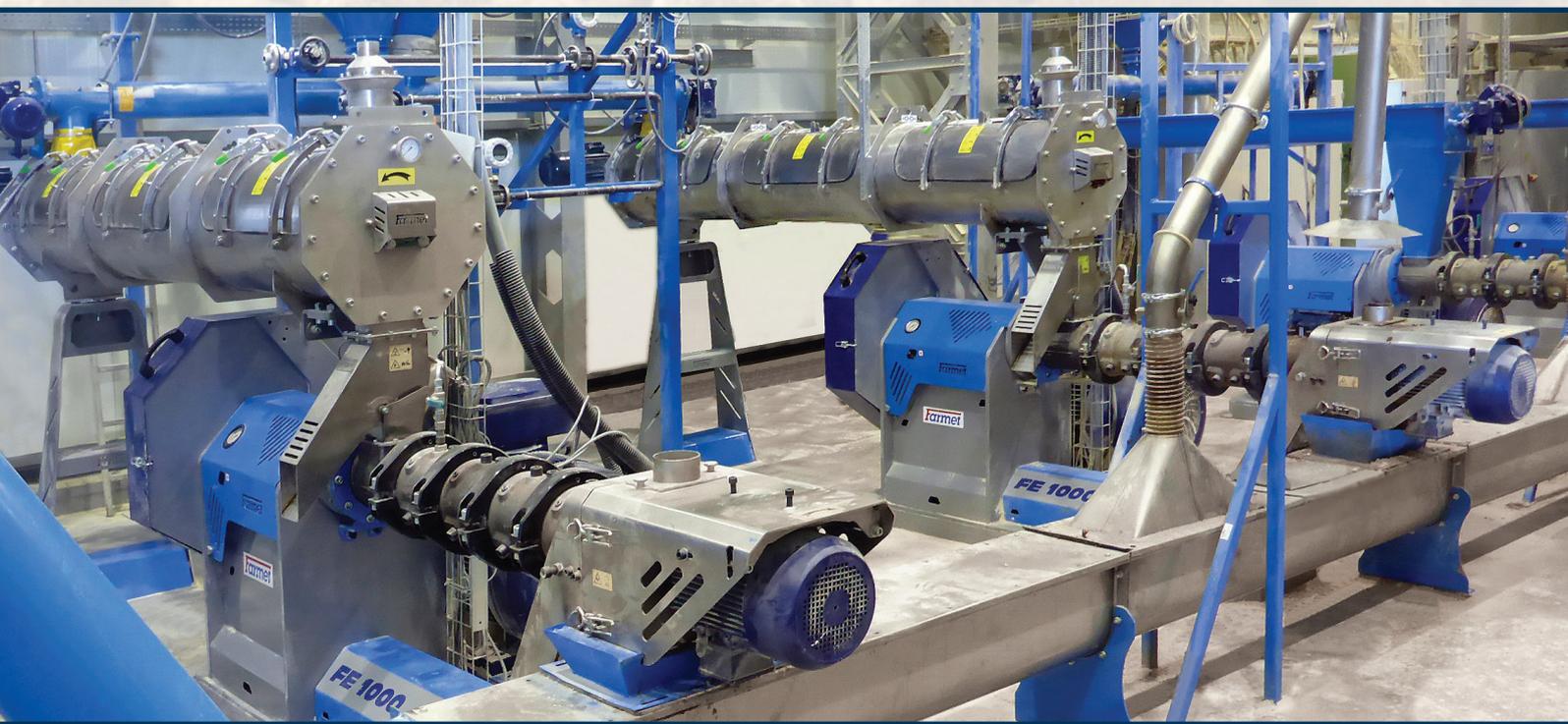


*The effective technology  
and complex services*

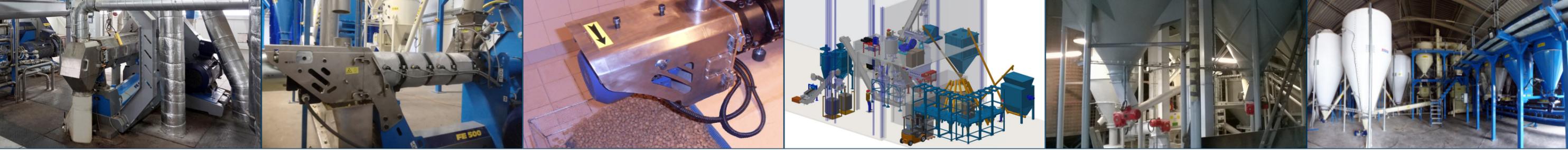
**Farmet**<sup>®</sup>  
Oil & Feed Tech

# TECNOLOGÍA DE FARMET - EL CAMINO HACIA SU PROPIO PIENSO

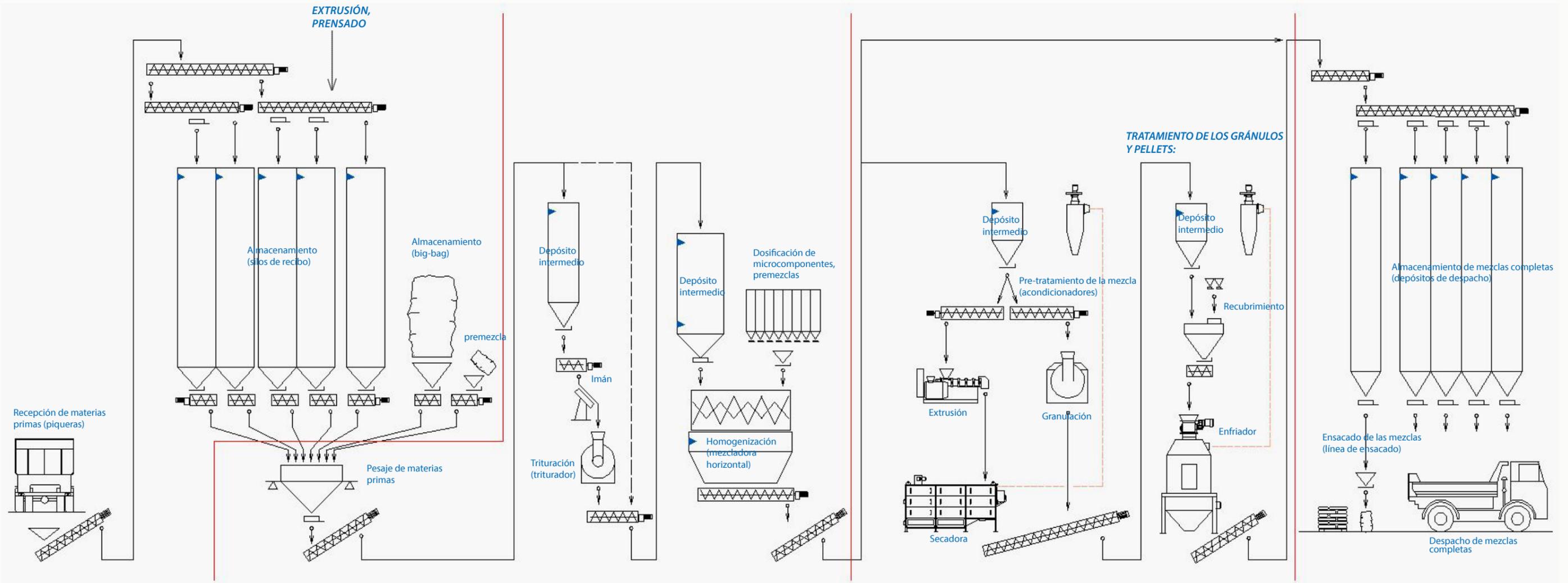


**ALIMENTOS PARA PECES, AVES, RUMIANTES, CERDOS Y MASCOTAS...**

**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, 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 %	6 – 8 %	2 %
Actividad de la ureasa	2 – 10 mg N/g/min		hasta 0,4 mg N/g/min	
Proteínas	40 %	40 %	44 – 47 %*	40 – 48 %

\* Posibilidad de aumentar gracias a la opción de descascarado.

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

Fracción	Antes de la extrusión	Tras la extrusión	
A2	87 %	21,5 %	Fracciones de proteína y otras sustancias nitrogenadas completamente degradables en el rumen.
B1	10 %	76,8 %	Fracción proteica de degradación lenta en el rumen, que pasa parcialmente al intestino delgado.
B2	2 %	0,4 %	Fracción proteica no degradable en el rumen, que pasa completamente al intestino delgado.
C	1 %	1,3 %	Indigerible.