

Prosoja Bona w żywieniu drobiu

Produkowany w Zakładzie Uszlachetniania Białka Roślinnego (ZUBR) w Osieku unikatowy, białkowo-energetyczny komponent sojowy Prosoja Bona, jest z powodzeniem stosowany w żywieniu wszystkich gatunków drobiu. Wyniki zootechniczne i ekonomiczne, uzyskiwane w rozwiązaniach żywieniowych z jego udziałem robią wrażenie.

Proces produkcji Prosoi Bony jest wieloetapowy i polega na hydrobarotermicznej obróbce pełnotłustych nasion soi oraz częściowym tłoczeniu z nich oleju na prasach mechanicznych. Pozwala to na uzyskanie z nasion soi produktu o niskich poziomach inhibitorów trypsyny oraz bardzo wysokiej biodostępności białka i energii.

Wysoka efektywność chowu drobiu wymaga precyzyjnego żywienia, opartego na wysoce przyswajalnych komponentach. Dlatego doradcy żywieniowi firmy Ewrol, współpracując z producentami drobiu, w wielu swoich rozwiązaniach żywieniowych jako źródło białka sojowego z powodzeniem stosują Prosoję Bonę 38-12. Jakie są efekty tej współpracy? Oto kilka przykładów uzyskanych na fermach produkcyjnych.

U kurcząt brojlerów Ross 308 żywionych mieszankami paszowymi z udziałem Prosoi Bony waga wynosiła średnio 3,08 kg, współczynnik wykorzystania paszy – 1,55, a EWW – 430.

W przypadku indyczki B.U.T. 6, średnia waga na poziomie 10,76 kg w wieku powyżej 15 tyg. (109,7 średnioważony dzień tuczu), a FCR – 2,36.

Zastosowanie Prosoi Bony w żywieniu kur niosek Lohmann Sandy podczas odchowu i produkcji pozwoliło uzyskać wyrównane stado o wysokich wskaźnikach nieśności (nieśność stada w wieku: 28 tyg. – 96%; 82 tyg. – 80%).

Klienci, żywiący drób białkowo-energetycznym komponentem Prosoja Bona, zwracają także uwagę na widoczną poprawę jakości ściółki, co świadczy o wysokiej strawności produktu.

W ZUBR, w trakcie unikatowego na skalę europejską procesu uszlachetniania, produkowany jest wysoce wartościowy komponent sojowy. Terenowe obserwacje wskazują na jego wysoką efektywność w żywieniu drobiu. Prosoja Bona stanowi wyjątkową alternatywę dla tradycyjnych komponentów sojowych – to kluczowe w kontekście bezpieczeństwa białkowego w Polsce. ■

Artykuł sponsorowany.

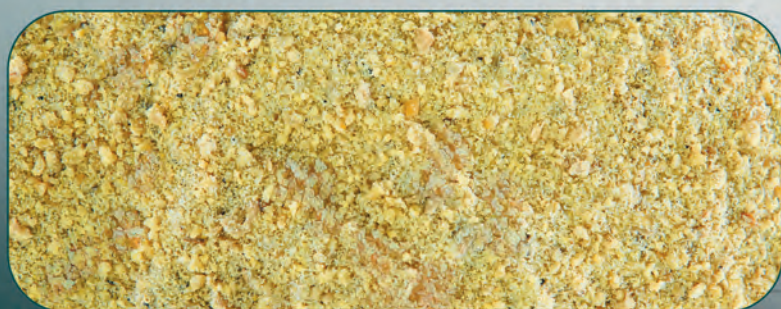
EWROL



PROSOJA BONA

sojowy komponent białkowo-energetyczny

JESTEM
stacją



PARAMETRY JAKOŚCIOWE BIAŁKA

Indeks rozpuszczalności dyspersyjnej białka PDI: **ok. 24%**

Rozpuszczalność w KOH: **89-97%**

Poziom inhibitorów trypsyny: **średnio 3,03 mg/g**

**ZWYCIĘSKA
JAKOŚĆ
BIAŁKA**

38%
białko surowe
12%
tłuszcz surowy

