

Мясо-перьевая мука, перьевая мука-
переоборудование котлов, энергосберегающая
технология, качество полученного продукта с
значительно более высокой переваримостью
протеина

Проблема дефицита белковых составляющих рациона

- Высокая стоимость
- Удаленность производства
- Санкции
- Нестабильное качество

Белковый корм собственного производства

Мясо-перьевая мука
перьевая мука



Качество готовой продукции

Эффективность применения Allzyme FD

Наименование анализа	Обнаруженный уровень	Ед. измерения	Разведение
Протеин (Сырой)			
Перьевая мука (контроль)	67.2	%	*N/A
Перьевая мука (Allzyme FD)	73.3	%	*N/A
Протеин перевар. пепсином			
Перьевая мука (контроль)	55.1	%	*N/A
Перьевая мука (Allzyme FD)	63.9	%	*N/A
Альфа-амино азот:			
Перьевая мука (контроль)	223.46	мг/л	750
Перьевая мука (Allzyme FD)	740.25	мг/л	750
Тест по определению Salmonella:			
Перьевая мука (контроль)	Отрицательный	/25г	*N/A
Перьевая мука (Allzyme FD)	Отрицательный	/25г	*N/A

Результаты внедрения ферментного гидролиза

- Сокращение затрат тепловой энергии на приготовление мясокостной муки в среднем в 5 раз.
- Увеличение выхода готового продукта до 20 %
- Значительная экономия в собственном кормлении за счет использования БФК

Мясо-перьевая мука, перьевая мука,
полученная с помощью технологии
ферментного гидролиза-

**одно из эффективных решений дефицита
белковых составляющих на рынке**