

Otręby pszenne

Opis

Otręby pszenne stanowią współprodukt powstający podczas mielenia na sucho pszenicy na mąkę. Składają się one z zewnętrznych powłok ziarna pszenicy połączonych z niewielkimi ilościami bielma skrobiowego.

Charakterystyka

Otręby pszenne cechuje bardzo dobry smak oraz umiarkowana zawartość białka, surowego błonnika i skrobi. Ze względu na takie połączenie składników odżywczych, otręby pszenne można z łatwością włączyć do różnych rodzajów dawek żywieniowych przeznaczonych dla świń. Otręby pszenne zawierają ciężkostrawny błonnik, który może pomóc w spowolnieniu procesu trawienia. Cechują się również bardzo wysoką zawartością związków NSP (polisacharydów nieskrobiowych). W przeciwieństwie do skrobi, związki NSP ulegają rozkładowi nie przez enzymy, ale przez mikroflorę jelitową. Stymuluje to rozwój korzystnej mikroflory, co jest bardzo ważne dla procesu trawienia oraz zdrowia przewodu pokarmowego.

Specyfikacja Techniczna

	Zawartość wg / kg ds		Zawartość wg / kg ds
Sucha masa	855 g	Sód (Na)	0,2 g
Białko surowe	177 g	Potas (K)	15,4 g
Tłuszcz surowy	47 g	Chlor (Cl)	0,7 g
Włókno surowe	99 g	(SID) Lizyna strawna	5,5 g
Popiół surowy	58 g	(SID) Metionina strawna	2,3 g
Skrobia	252 g	(SID) Met + Cys strawna	5,2 g
Cukier	69 g	(SID) Treonina strawna	4,2 g
Polisacharydy nieskrobiowe	337 g	(SID) Tryptofan strawny	2,0 g
Glicerol	9 g	MEs	10,82 (MJ)
Wapń (Ca)	1,2 g	EW wartość energii netto	0,91
Fosfor (P)	12,3 g	E-cięża	0,98
Fosfor strawny	2,2 g		

Najnowsza Zmiana 05-05-2021

Powyższe dane są wartościami uśrednionymi. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w składzie produktu.

Porady dotyczące przechowywania, zastosowania i okresu trwałości

Otręby pszenne należy magazynować w środowisku wolnym od wilgoci. Należy je przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Okres przydatności otręb pszennych do spożycia wynosi maksymalnie do 6 miesięcy przy założeniu, że rolnik stosuje się do powyższych wskazówek dotyczących magazynowania.

