



POBALLE

SUBPRODUCTOS PARA LA
ALIMENTACIÓN ANIMAL

Desde 1970

www.poballe.com poballe@poballe.com 932 296 909

Pellet de Paja

PROTEICOS



DESCRIPCIÓN

Pellet de paja hidrolizada con hidróxido sódico NaOH, melazada. Es un producto natural obtenido de la paja de cebada y trigo, mediante los procesos mecánicos y químicos más modernos. La paja entera es pretriturada en un molino con unas cribas de 28 mm y posteriormente triturada en un molino con cribas de 3 mm. Los fragmentos de paja son conducidos al acondicionador donde se les añade un 1% de sosa al 50%, calidad alimentaria, (E-524 NaOH corrector de acidez); a continuación se le adiciona un 1% de melaza de remolacha a 35 eC; la paja mezclada con sosa y melaza está en el acondicionador por espacio de 120 minutos, un proceso único que convierte el pellet en la paja tratada con sosa y melazada con mayor valor del mercado.

Después de este proceso de acondicionamiento, la mezcla es conducida a la granuladora con matrices de 6 mm (próximamente también 10 mm). El gránulo obtenido es enfriado por contra corriente por espacio de 4 horas. La mejora esperada con este laborioso proceso de fabricación es un aumento del 40% del valor energético del producto original.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRITIVAS

HUMEDAD	10.00%
PROTEÍNA BRUTA	04.00%
FIBRA BRUTA	32.00%
GRASA BRUTA	00.50%
CENIZAS	08.00%

VALOR ENERGÉTICO

RUMIANTES:

UF LECHE

UE CARNE

PORCINO:

Energía Metalobizable porcion 790 KCAL/KG

