



Mi is az az extrahált szójadara?

Növényi fehérjetakarmány, a szójaolaj gyártás mellékterméke.

Hogyan készül?

A szójababból - megfelelő hőkezelés után - sajtolással és oldószeres extrakcióval kinyerik az olajat. A gyártásból visszamaradó melléktermék a szójadara. A hazánkban elérhető takarmányozási célú szójadara alapanyagául túlnyomórészt genetikailag módosított (GMO), dél-amerikai eredetű babot használnak fel, azonban lehetőség van az egyre inkább teret hódító ún. non GMO szójadara beszerzésére is.

Felhasználása a takarmányozásban

A szójadara az állattartásban és hizlalásban nélkülözhetetlen fehérjetakarmány, nélküle ma már elképzelhetetlen a modern állattenyésztés, az iparszerű hús- és tojás termelés. Valamennyi állatfaj szívesen fogyasztja és jól értékesíti.

A hőkezelés hatására a szójabab antinutritív anyagai inaktíválódnak, ezért a dara fehérjei rendkívül jól hasznosulnak, biológiai értékük az állati fehérjékét is megközelíti. Fehérjéjének aminosavgarnitúrája kiegészíti a gabonamagvakét, ezért gyakorlatilag a haszonállatok takarmányának egyik legfontosabb összetevője. A feldolgozás típusától függően magas (44-49%), lizinben gazdag fehérjét tartalmaz.

A másodosztályú extrahált szójadara bázis beltartalmi paramétereit:

Nedvesség	maximum 12,5 %
Nyersfehérje	45,5 %
Nyerszsír	maximum 2 %
Nyersrost	maximum 7 %