

كسب الصويا اكسبريس الذرة المجلّنة بحرارة البخار والمراقبة على الساخن بالكبس الهيدروليكي

د. محمد الشريف

شركة «تطوير» لمنتجات تغذية الحيوان

انتاج كسب الصويا اكسبريس

Express SBM Meal

- Express SB Meal
- Extruded- pressed SB Meal
- Trade Mark of InstaPro

مصنع شركة «تطوير» المدينة الصناعية «ب» كوم أو شيم - الفيوم



معاملة الصويا المجروش بحرارة الاحتكاك 160 درجة م. وضغط 40 بار بالبتق الجاف



شفط البخار الناتج عن المعاملة الحرارية قبل الاستخلاص



استخلاص جزئى للزيت ميكانيكيا، وتكسير ألواح الكسب الناتج من العصارة



تبريد كسب الصويا اكسبريس بالهواء



تعبئة الكسب المجروش



المزايا الغذائية لكسب الصويا اكسبريس

بروتين على (42-43%) وطاقة عالية فى نفس الوقت لاحتوائه على 8-9% دهون وانخفاض نسبة الرطوبة 6-7%

المعاملة بحرارة ميكانيكية (الاحتكاك بدون بخار) والاستخلاص الميكانيكى للزيت يقلل من ذوبان البروتين فيزيد من البروتين العابر للكرش

حامل طبيعى لنسبة من الدهن العابر غير المشبع (نسبة الامتصاص فى الأمعاء أعلى من الدهون المشبعة)

زيادة نسبة البروتين فى اللبن
تقليل نسبة اضافة الدهن المحمى

انتاج رقائق الذرة المجلّنة

- Steeped- steam cooked- flaked corn

فصل الشوائب المعدنية مغناطيسيا

تنظيف الذرة بغربال اسطوانى

رفع نسبة الرطوبة بالتندية برزاز الماء

التنقيع لمدة 24 ساعة لتوزيع الرطوبة

تمرير الذرة على مغناطيس مرة ثانية

الطبخ بالبخار على درجة 100 م لمدة 60 دقيقة

الترقيق على الساخن باستخدام درافيل كبيرة القطر بالضغط الهيدروليكي (100 بار)

تخفيف نسبة الرطوبة بالتبخير بالحرارة الذاتية للمنتج

التبريد بالهواء وفلترة الهواء من الجزيئات الناعمة وفصلها

التعبئة صبا أو فى أكياس



A small steam-flaking plant



قسم انتاج رقائق الذرة المجلّنة بالبخر





التحكم الكهربائي الآلي للانتاج



استلام الذرة



فصل الشوائب المعدنية مغناطيسيا تنظيف الذرة بغربال اسطوانى



التندية برذاذ الماء



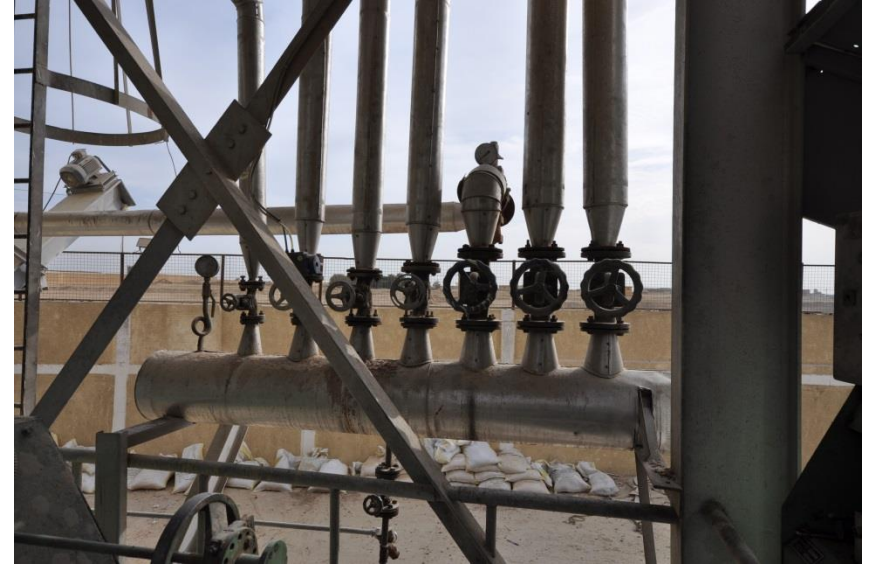
تمرير الذرة على مغناطيس مرة ثانية قبل تغذية جهاز الطبخ



توليد البخار باستخدام الغاز الطبيعي



ضخ البخار الى 6 أقسام بجهاز الطبخ



ضخ البخار بالتحكم الآلى فى صمامات البخار بضغط الهواء



الطبخ بالبخار تحت ضغط على درجة 100 م لمدة 60 دقيقة



تغذية ماكينة الترقيق من جهاز الطبخ



الترقيق على الساخن باستخدام درافيل كبيرة القطر بالضغط الهيدروليكي (100 بار) كثافة الرقائق 0.32 كجم/لتر



التبريد بالهواء وفلتره الهواء من الجزيئات الناعمة



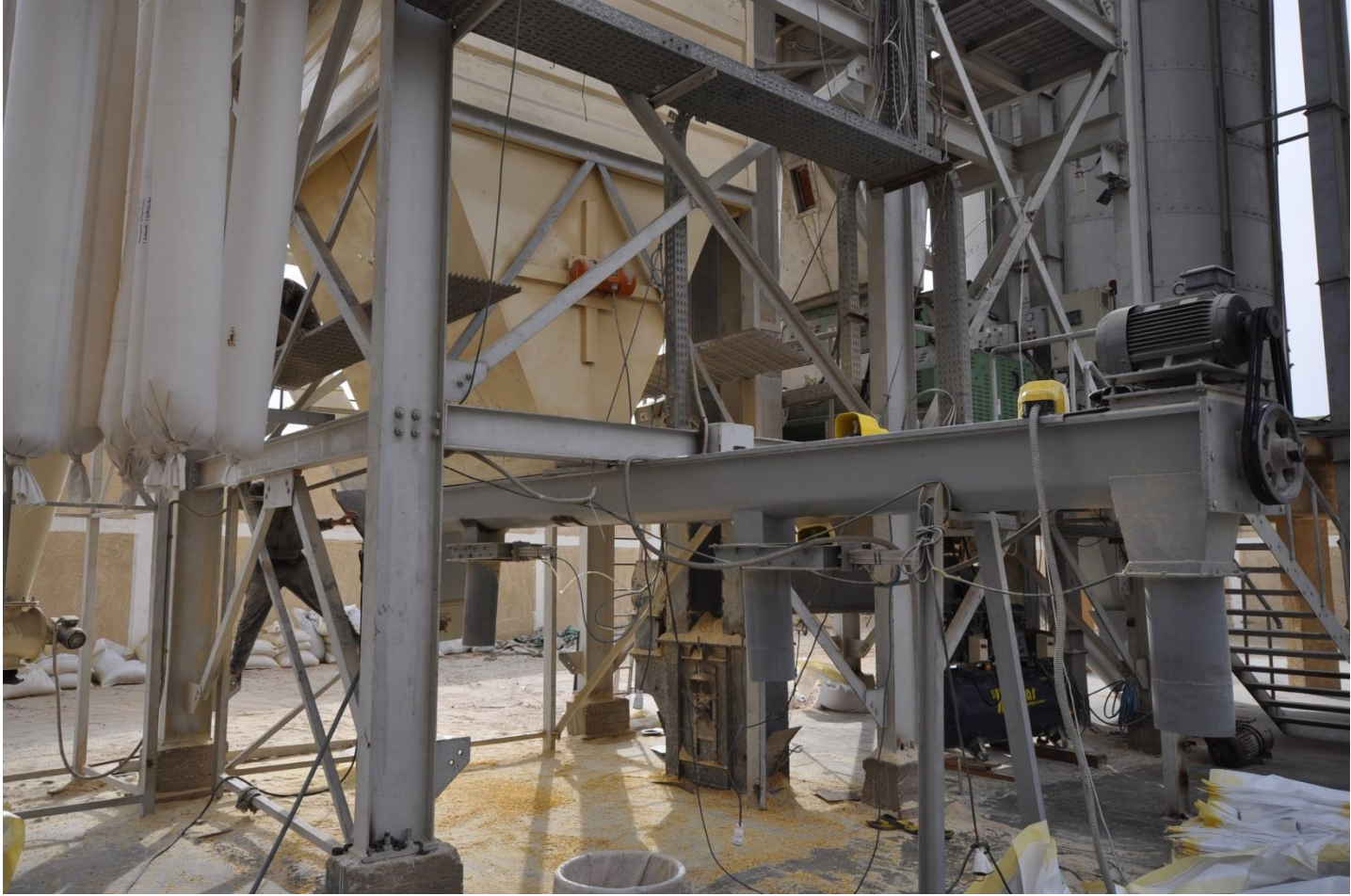
المبرد الرأسى بالهواء



سيكلون المبرد وفصل الجزيئات الناعمة



تعبئة المنتج فى أكياس



تعبئة المنتج صبا



المنتج النهائي



تحميل المنتج المعبأ



A close-up photograph of several ears of ripe yellow corn with green husks, set against a background of corn plants.

Pat O'Brien & SONS, INC. FEED & GRAIN

8551 N. MAIN ST., EDEN, NY 14

[HOME](#)

[About Us](#)

[Feeds](#)

[Services](#)

[Current Prices](#)

[Contact Us](#)





Our Products

Animal Nutrition

Crop Production

Grain Purchasing & Sales

Contact Us

Corn



Call Us :717-867-4624

Mark Hershey's Cash Bids
1/24/2015

Receiving Hrs: M-F 7am-5pm, Sat 7am-12noon

Corn: \$4.12

Soybeans: \$9.53

Barley: \$2.70

Wheat: Not Buying

Prices appearing above are Day prices only.

Please call for Forward Contract prices.

Bethel Grain's Cash Bids





انتاج شركة «تطوير»



المزايا الغذائية لرقائق الذرة المرطبة والمجلتنة بالبخار

الترطيب قبل الطبخ بالبخار يحسن الطبخ والمجلتنة وتقليل سمك الرقائق
الطبخ بالبخار لمدة 60 دقيقة يزيد درجة المجلتنة
زيادة معدل الاستساغة للعليقة
زيادة الطاقة الصافية لإنتاج اللبن
زيادة كفاءة التحويل في العجول الصغيرة
زيادة الطاقة الصافية للحفظ وزيادة الوزن
زيادة تخمير نشا العليقة في الكرش
زيادة معدل هضم النشا الكلى
زيادة تحويل الأمونيا الى يوريا في الجهاز الهضمي
زيادة مرور البروتين الميكروبي الى الأمعاء الدقيقة
تقليل نيتروجين اليوريا في اللبن
زيادة نسبة البروتين في اللبن
تقليل النيتروجين المخرج في الروث



عوامل التصنيع التي تؤثر على جودة رقائق الذرة

درجة الحرارة فى جهاز الطبخ بالبخار (100 م)

زمن الطبخ بالبخار (30 دقيقة – 60 دقيقة) نسبة اكتساب

الرطوبة من البخار (5%؟)

قطر الدرافيل (قطر كبير)

التعريض على سطح الدرافيل (تعريض دقيق)

المسافة بين الدرافيل 0 – 1 مم - كثافة الرقائق 0.32 كجم/لتر

الضغط الهيدروليكي على الدرافيل (100 بار) بالونات

نيتروجين لتجميع الضغط

Influence of flake density on the feeding value of steam-processed corn in diets for lactating cows.

A Plascencia and R A Zinn

**DRY-ROLLED (DR) CORN (DENSITY .52 KG/L)
WAS COMPARED WITH STEAM-FLAKED (SF)
CORN PROCESSED TO THREE FLAKE
DENSITIES: .39, .32, AND .26 KG/L.**

وصف التجربة

Holstein cows (112 d in lactation) with cannulas in the rumen and proximal duodenum

Basal diet (DM basis)

- 43.4% alfalfa hay
- 39.5% corn (DR or SF)
- 2.2% yellow grease
- 9.6% cane molasses
- 0.7% sodium bicarbonate
- 4.6% protein-mineral supplement

ملخص النتائج: تأثير رقائق الذرة المعاملة بالبخار

زيادة استهلاك المادة الجافة

تقليل نسب حمض الخليك والبروبيونيك في الكرش طرديا مع تقليل كثافة الرقائق
زيادة معدل هضم النشا في الكرش كلما قلت كثافة الرقائق

زيادة مرور النيتروجين من الكرش الى الاثنى عشر (زيادة الكفاءة البكتيرية)

زيادة الهضمية بعد الكرش للمواد العضوية الكلية (42%)، والنشا (84%) والنيتروجين (13.6%)
والدهون (11.8%)

زيادة الهضمية في الجهاز الهضمي بالكامل للمواد العضوية الكلية (15.2%) والنيتروجين
(11.5%) والنشا (25.2%) والطاقة المهضومة (14.9%) والطاقة الممتلئة (20%)

هضمية النشا في الجهاز الهضمي بالكامل تزيد طرديا مع درجة الطبخ وتقليل كثافة الرقائق
زيادة الطاقة الصافية لانتاج اللبن 33%

تحسين معدل استساغة الأبقار للعليقة



C.B. Theuror, J.T. Huber, A. Delgado-El Orduy,
and R. Wanderley
Dept. of Animal Sciences, Univ. Of Arizona
J. Dairy Science 82: 1950-1959

ملخص 19 تجربة انتاج لبن و 43 مقارنة لطرق
تصنيع ، وتجارب هضم وتمثيل غذائي بعد الامتصاص

أهم النتائج

الطاقة الصافية من رقائق الذرة المطبوخة بالبخار لانتاج اللبن تزيد
بنسبة 20% تقريبا عنها فى الذرة المجروشة جافة
ترقيق الذرة المطبوخ بالبخار يزيد فى جميع المقارنات من انتاج
اللبن ونسبة البروتين فى اللبن
نسبة أعلى بكثير من النشا تتخمر فى الكرش
تحسن هضمية الجزء الأقل من النشا الذى يصل الى الأمعاء الدقيقة
زيادة الهضمية الكلية للنشا
زيادة دورة اليوريا فى الجهاز الهضمى
زيادة مرور البكتيريا من الكرش الى الأمعاء
زيادة نسبة الوارد من الأحماض الأمينية الى الضرع

Steam-flaked (SF) compared to Dry-rolled (DR)

Item	DR	SF
Comparisons	24	24
DMI Kg/d	25.6	25.1
Milk Kg/d	35.6	37.4
FCM/DMI	1.39	1.46
Milk protein	2.95	3.02
Milk protein Kg/day	1.06	1.14
Milk fat %	3.2	3.03
Fat Kg/day	1.14	1.14
Starch digestion Total Tract	83.7	97.1

Steam-flaked (SF) compared to Steam-rolled (SR)

Item	SR	SF
Comparisons	6	6
DMI Kg/d	26.5	26.5
3.5% FCM Kg/day	33.6	34.6
FCM/DMI	1.28	1.31
Milk Kg/d	35.8	38.0
Milk protein	2.99	3.06
Milk protein Kg/day	1.07	1.16
Milk fat %	3.11	2.98
Fat Kg/day	1.12	1.13
Starch digestion Total Tract	87.4	95.7



Steam-flaked corn for feedlot cattle

تحسن هضمية النشا 10%

تحسن هضمية المواد العضوية غير النشوية بنسبة مماثلة

الطاقة الصافية لزيادة الوزن

NE g = 1.70 Mcal / Kg

Zinn et al , 2002

رقائق الذرة المطبوخ بالبخار تحسن الطاقة الصافية لزيادة الوزن

بقيمة تتراوح بين 15.9 الى 25.9%

رقائق الذرة المطبوخ بالبخار تقلل من التباين فى هضمية النشا
خلال الجهاز الهضمي

Reviews- Feedlot cattle

Advantage (%) of steam-flaked corn compared to dry-rolled

Reference	NEm	NEg
Owens et al (1997)	16.7	22.2
Zinn et al (2002)	14.2	17.3
NRC, Beef (1996)	4.0	4.5

Digestibility (%) of starch in corn

Process	Rumen, % Intake	Post rumen % entering	Total tract
Dry-rolled	61 - 76	68 - 69	89 - 92
Steam-flaked	84 - 85	93 - 94	99