

# ПРОИЗВОДСТВО МАЛОЖИРНОЙ СОИ



**Мы разработали систему производства маложирной сои с высоким содержанием белка, которая может использоваться как в качестве корма в птицеводстве, так и для увеличения надоев молока в животноводстве.**

- Система обеспечивает повышение питательной ценности корма с легкоусвояемым белком.
- Пресс-экструдер в составе установки обеспечивает удаление ингибиторов (ингибитор трипсина, уреазы, липоксидазы и т.д.), которые снижают питательную ценность и замедляют рост животных и птицы.
- В то же время можно уменьшить содержание жира в конечном продукте до 7% посредством прессования в высокоэффективном ШНЕКОВОМ ПРЕССЕ марки HUM, который входит в комплект системы.
- Можно получить полножирную сою исключительно с помощью экструдера, без применения шнекового пресса, в соответствии с требованиями.
- Процесс шелушения HUM позволяет максимально увеличить долю содержания белка в готовом корме: 43-44% белка после завершения приготовления.
- Помимо сои, одним из лучших источников белка являются семена хлопчатника. Система производства соевого шрота с низким содержанием жира позволяет обрабатывать семена хлопчатника и использовать их в качестве корма для увеличения надоев молока.
- Система производства маложирной сои или обработки семян хлопчатника также обеспечивает выработку такого важного продукта, как растительное масло почти рафинированного качества.

# ВАЖНЫЕ ЭТАПЫ ПРОЦЕССА

Основной особенностью процесса приготовления маложирной сои является одновременная работа пресса-экструдера и винтового пресса.

С помощью ОЧИСТИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, соевые бобы, очищенные от посторонних примесей, подаются на последующие этапы процесса.

КОНДИЦИОНЕР обеспечивает коррекцию температуры очищенных соевых бобов до 60-70°C для облегчения процесса дробления/шелушения.

Мощная дробилка НУМ осуществляет разделение семян соевых бобов на 6-8 частей и подготовку к эффективному шелушению.

ШЕЛУШЕНИЕ не является обязательным этапом. Его следует применять, если требуется максимальное содержание белка в готовом корме.

Внутри ПРЕССА-ЭКСТРУДЕРА соевые бобы нагреваются до 140-150°C, что приводит к запеканию белка, в результате чего ингибиторы, которые ограничивают питательные свойства, устраняются, а жировые клетки разрушаются.

Полножирную приготовленную сою после выхода из ПРЕССА-ЭКСТРУДЕРА прессуют в ШНЕКОВОМ ПРЕССЕ НУМ (непрерывный шнековый пресс), что приводит к удалению избытка масла и получению маложирного соевого жмыха.

Жмых охлаждается в ОХЛАДИТЕЛЕ НУМ с помощью нагнетания воздуха из окружающей среды и доводится до необходимой температуры хранения. Затем для получения равномерных фракций жмых перемалывается в ДРОБИЛКЕ, после чего продукт готов к использованию.

Масло, полученное в результате работы ШНЕКОВОГО ПРЕССА, полностью очищается от примесей проходя через ФУЗОЛОВУШКУ И ФИЛЬТР, затем закачивается в маслохранилище.

**Мы обслуживаем отрасль, предоставляя свои технологии по производству маложирной сои с высоким содержанием белка.**



HUM Engineering  
Istanbul - Turkey

T: +90 216 456 37 03 M: hum@hum.com.tr



HUM Workshop  
Izmir - Turkey

T: +90 232 252 29 22 M: makine@hum.com.tr

www.hum.com.tr



02/2021