

Ekstrudiranje žitarica je poseban proces u proizvodnji kvaliteta stočne hrane. Termičkom obradom žitarica (ekstrudiranjem) postiže se želatinizacija skroba. Tako dobijen skrob je višestruko pristupačniji digestivnim enzimima i zbog toga je svarljivija.

Najveći efekti ovako tretiranih hraniva se postižu tamo gde je količina digestivnih enzima oskudna, a to je upravo kod prasadi u fazi prihrane i odlučivanja.

Ekstrudirane žitarice u ishrani preživara obezbeđuju takozvanu „by pass“ energiju i proteine, koji su neophodni u ishrani visokomlečnih krava.

Proizvod „EXTRUDI“ poseduje sve navedene karakteristike koje ga čine izvanrednom hranom za domaće životinje, svih vrsta i kategorija.

Ekstrudiranjem dolazi do izražaja prirodan ukus, boja i miris žitarica. Povećana svarljivost EXTRUDI usled termičke obrade daje prednost nad netretiranim žitaricama naročito u ishrani mladih životinja.

Sve navedeno je razlog zašto naša fabrika stočne hrane dodaje EXTRUDI u veliki broj sopstvenih proizvoda i to kao osnovna komponenta.

#### HEMIJSKI SASTAV

<b>Parametar</b>	<b>%</b>
Vlaga, najviše	13,5
Sirovi proteini, najmanje	10,0
Celuloza najviše	5,0
Kalcijum	0,2
Fosfor, ukupni	0,3