



با سلام حضور همکار گرامی:

نکاتی در رابطه با استفاده از روغن در زمستان

از مزایای ترکیبات مایع خوراک از قبیل روغن ها می توان به بهبود کیفیت پلت، کاهش گردوغبار، کاهش ضایعات خوراک و افزایش غلظت انرژی جیره اشاره نمود، اما این موارد به دلیل حمل نامناسب روغن در طول زمستان، به خصوص چربی های حیوانی، تحت تأثیر قرار می گیرند. چربی های اشباع محصولات فرعی حیوانی، دمای ذوب بالایی دارند، بدین معنی که آنها در دماهای سردتر، غلیظ می شوند. این غلظت موجب دردسره های زیادی از قبیل شکستگی تجهیزات، کاهش تولید و کیفیت پلت، برای تولیدکنندگان خوراک می گردد. همچنین، ترکیبات مایع خوراک به مجاری سیستم، چسبیده و موجب معلق ماندن خوراک در مخازن می شوند.

به منظور عملکرد مناسب کارخانه در فصل زمستان و ماه های سرد، بهتر است تولید کنندگان خوراک چند عامل را رعایت کنند: کاهش میزان روغن از ۸ درصد به ۶ درصد یا کمتر، افزایش استفاده از ذرت و سویا، استفاده از سطوح کمتر انرژی و تحمل هزینه بیشتر خوراک. برای رفع این مشکل برخی از تولیدکنندگان خوراک از روغن های مایع غیراشباع در طول ماه های سرد سال استفاده می کنند. روغن های گیاهی از لحاظ سطوح انرژی مانند روغن های حیوانی بوده اما نسبت به آنها غیراشباع تر و نقطه ذوب پایین تری دارند. تمام روغن ها و چربی های طبیعی مخلوطی از اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع بوده و فقط از نظر مقدار و نوع اسید متفاوت اند. اشباع یا غیراشباع بودن روغن، نه تنها نقطه ذوب آن را تعیین می کند، بلکه میزان پایداری آن را در جیره نشان می دهد. روغن های اشباع تر، احتمالاً بوی ترشیدگی بیشتری به خوراک می دهند، متأسفانه تولیدکنندگانی که به راحتی و به منظور تلاش برای کاهش نقطه ذوب، چربی های حیوانی را با روغن های گیاهی جایگزین می کنند، ممکن است موجب افزایش احتمال فساد و ترشیدگی خوراک شوند.

برای حفظ هر دو عامل کیفیت خوب خوراک و راندمان تولید چه باید کرد؟ جواب این سوال یافتن منبع مناسبی از چربی یا روغن است که نسبت اسیدهای چرب غیراشباع به اشباع در آن مناسب باشد، بطوریکه جریان پذیری و مقاومت آن در فصل زمستان حفظ گردد. یکی دیگر از نکاتی که باید جهت کاهش اثرات سوء سرما بر روغن ها رعایت شود، بررسی و کنترل المنت گرمایی مخزن روغن و مجراها، و استفاده از حرارت است. استفاده از مقدار حرارت مناسب (وات بر فوت) برای یکسان بودن حرارت بین خطوط و مجاری الزامیست. از دیگر نکات مربوط به کاهش اثرات سرما، اطمینان از اسپری بی عیب و نقص مایع بر خوراک است. مایعات و روغن ها باید به طور هماهنگ از بالا بر روی خوراک اسپری شوند. همچنین تعیین زمان مناسب میکس نیز، موجب اطمینان از توزیع یکنواخت روغن خواهد شد.

ترکیب اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع برخی از روغن های گیاهی			دو خصوصیت چربی های حیوانی		
اشباع (درصد)	غیراشباع (درصد)	نوع روغن	چربی مرغ	پیه گاو	ویژگی
۱۸	۸۲	روغن سویا	۲۳-۴۰	۴۰-۵۰	نقطه ذوب (درجه سانتیگراد)
۱۳	۸۳	روغن ذرت			
۱۴	۸۶	روغن آفتابگردان	۶۵-۷۵	۲۵-۴۵	عدد یدی
۶	۹۴	روغن کانولا			