



با سلام حضور همکار گرامی:

ارزیابی فاکتورهای موثر بر کیفیت پلت

با توجه به تاثیر مثبت پلت بر عملکرد حیوان، لازم است تمام فاکتورهایی که بر استحکام و کیفیت پلت تاثیرگذارند بدرستی ارزیابی شوند. آگاهی از این فاکتورها به تولید کننده جهت بهبود تولید، تغییر فرمولاسیون و یا تغییر شرایط فرآوری کمک می کند. استفاده از حرارت زیاد در کاندیشنینگ، در جیره های بدون روغن و یا روغن پایین، موجب بهبود استحکام پلت شده و کاهش مصرف انرژی را به دنبال دارد، در حالیکه این تغییر همراه با روغن زیاد، تنها مقاومت پلت را بهبود خواهد داد و تاثیری بر مصرف انرژی ندارد.

از فاکتورهای موثر بر کیفیت پلت، تغییر محل افزودن روغن از میکسر به مرحله بعد از تولید پلت می باشد. افزودن بیش از ۲ درصد چربی، کیفیت پلت در جیره های حاوی ذرت را کاهش می دهد در حالیکه افزودن این ماده بعد از تولید پلت، نه تنها کیفیت آن را کاهش نداده، بلکه نیاز جیره به روغن نیز تامین خواهد شد. با این وجود، این تغییر (تغییر محل افزودن روغن) بر قابلیت هضم برخی از اسیدهای آمینه تاثیر منفی دارد.

از طرف دیگر همزمان با استفاده از دای با ضخامت کم، جهت جلوگیری از لغزش دای و انسداد دستگاه پلت، استفاده از دمای پایین در کاندیشنر ضروری می باشد. در تمام فرآیند های حرارتی علاوه بر دما، زمان نیز بسیار مهم است. این دو فاکتور رابطه مستقیم با کیفیت پلت و مصرف انرژی دارند.

خصوصیات دای خود بر استحکام پلت و مصرف انرژی تاثیرگذار است. از بین خصوصیات دای، بیشترین تاثیر را نسبت ضخامت دای به قطر منافذ آن دارد. می توان با افزایش میزان تولید (با توجه به تغییر خصوصیات دای، حجم آن، قدرت موتور) مصرف انرژی را به کمترین حد ممکن رساند. استفاده از حداکثر نیروی موتور و کمترین نیاز انرژی در دای، افزایش تولید را به دنبال خواهد داشت. در آزمایشی برخی فاکتورهای موثر بر کیفیت پلت مورد ارزیابی قرار گرفت. در جدول زیر بطور خلاصه نتیجه این بررسی نشان داده شده است:

پاسخ ها			فاکتورها		
ضریب تبدیل	استحکام (PDI)	انرژی (کیلووات ساعت بر تن)	چربی میکسر (درصد)	ضخامت دای (میلیمتر)	محصول (تن در ساعت)
۲/۰۱	۹۳/۱	۸/۸	۰/۵	۴۴/۵	۰/۸
۲/۰۱	۹۱/۳	۷	۳	۴۴/۵	۰/۸
۲/۰۲	۹۳	۸/۳	۰/۵	۳۸/۱	۰/۸
۲/۰۴	۹۱/۴	۷/۵	۳	۳۸/۱	۰/۸
۱/۹۹	۹۴/۸	۸/۸	۰/۵	۴۴/۵	۰/۵
۲/۰۲	۸۹/۵	۷/۱	۳	۴۴/۵	۰/۵

