

A termékcsalád és azok előnyei...

A termékcsalád megszületését számos modellfermentálás, üzemi- és félüzemi teszt előzte meg.

Irányított fermentációval megnöveljük az egyes alapanyagok tápértékét, legyen szó gabonáról, fehérjedaráról vagy melléktermékekről. Javítjuk az egyes táplálóanyagok emészthetőségét a szemcseméretváltozás által. A telepi-szarvasmarha, sertés- és baromfi-etetési tapasztalataink termelési paraméterekre gyakorolt pozitív hatásának másik oka a nagyszámú tejsavbaktérium jelenléte, melyek jobb immunstátuszt garantálnak az állatoknak, így az antibiotikum-felhasználás is csökkenthető.

Vivaferm DRY Vivaferm FIRST Vivaferm WET

Termékeink új értelmet adnak a szilárd- és nedves takarmányozásnak egyaránt. Új kapuk nyílnak a nedves takarmányok iránt érdeklődők számára a jelenlegi melléktermék-hiányos piacon, hiszen az általunk előállított folyékony takarmánykomponensek garantált beltartalommal, és standard minőséggel állnak rendelkezésre, szemben a nehezen elérhető, kis mennyiségű és sokszor kiszámíthatatlan minőségű alapanyagokkal. Azáltal, hogy növelik az alapanyagok biológiai értékét, utat nyitnak olcsóbb alapanyagok szélesebbkörű felhasználásának, költséghatékonyabb állati termék előállítását eredményezve.



Vivaferm

SZÉCHENYI 2020



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Európai Strukturális és Beruházási Alapok

KÖSZÖNJÜK A MAGYAR ÁLLAM ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATÁSÁT.

AGROFEED KERESKEDELMI KORLÁTOLT FELELŐSSÉGŰ TÁRSASÁG ÁLTAL VEZETETT KONZORCIUM

INNOVATÍV NEDVES FERMENTÁCIÓS TECHNOLÓGIA FEJLESZTÉS GAZDASÁGI HASZONÁLLATOK TERMELÉSÉNEK JAVÍTÁSÁRA

A TÁMOGATÁS ÖSSZEGE: **747,2 MILLIÓ FORINT**

PROJEKT AZonosító SZÁMA: ÚNKP-21-1-18-00000004

AGROFEED



AGROFEED KFT.

H-9022 GYŐR, DUNAKAPU TÉR 10.

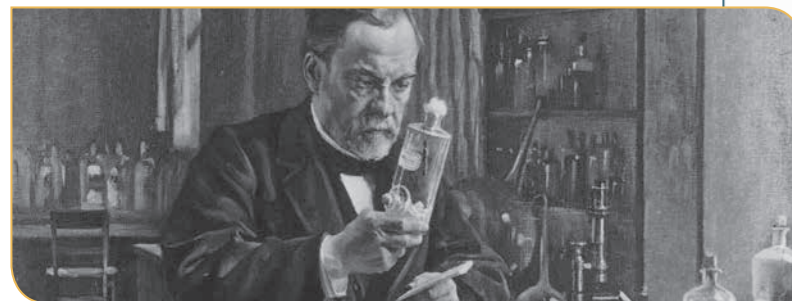
Tel.: +36 96 550 620 | Fax: +36 96 550 621

www.agrofeed.eu



Időutazás...

Vivaferm



Az erjesztésnek, mint kézműves tevékenységnek évezredekre visszanyúló gyakorlati jelentősége van, melyet valószínűleg véletlenül fedezett fel az emberiség.



Elég, ha csak a sör, a bor, a kenyér és a sajt előállítására gondolunk. A legkorábbi fennmaradt írásos emlék 6000 éves, amely részletezi a sumérok sörkészítési technikáját. Az ókori Mezopotámiában és Egyiptomban a sör és a bor előállítása gazdaságilag olyannyira fontos tevékenység volt, hogy ez lett az adóbevételek fő forrása.

Takarmányozási szempontból figyelemre méltók a szója erjesztését részletező első dokumentumok, amelyek Kínából származnak és mintegy 5500 évesek.

A XIX. század második felében viszont Pasteur bebizonyította, hogy minden erjedési folyamatot élő mikroorganizmusok idéznek elő, és mikroorganizmusoktól függően változhat az erjedés típusa. Pasteur munkássága nyomán vált ismertté az is, hogy a tejsavas erjedést baktériumok okozzák.

A folyamat...



Az egyes takarmány alapanyagokat vagy a kész-takarmányokat vízzel keverve természetes úton is elindul az ún. spontán fermentáció. Ilyenkor a folyamat, valamint a késztermék minőségét a mikroorganizmusok jelenlétének aránya dönti el.

Az irányított fermentáció a spontán erjedéshez képest számos előnnyel rendelkezik, mert míg a spontán erjedés

Vivaferm



növeli mind az ecetsav, mind a biogén aminok koncentrációját, addig az irányított fermentáció magas tejsav arányt eredményez, ez kedvezően hat a pH-ra, javítva mind az emészthetőséget, tápértéket és nem utolsósorban a folyékony takarmány ízletességét. Irányított fermentációhoz történő felhasználásra számos tejsavbaktérium-faj törzsei alkalmasak lehetnek, melyek szaporodását magasabb hőmérséklettel tudjuk segíteni. (37-38°C).

A terv

Az Agrofeed Kft. GINOP-2.2.1-18-2020-00024 projekt által tervezte és építette meg szalkszentmártoni telephelyén fermentáló üzemét, zöldmezős beruházásként. Benne, hazánkban egyedülálló ipari takarmány-fermentációs technológiát létesített.

A gyártás...

A fermentálandó alapanyagok fogadógaratba kerülnek, ahonnan serleges felhordó viszi fel őket tároló trevira silókba. A keverőtartályokba innen történik a betáplálás.

A fermentum összemérést keverőtartályok végzik, melyek oltó kultúra tartállyal és hideg/melegvizes blokkokkal vannak összekötve. Átfejtés után maga a tejsavas erjesztés fermentor tartályokban történik, melyek 24 óra elteltével folyékony, 25-30%-os szárazanyag tartalmú fermentált takarmány alapanyagot állítanak elő, melynek neve VivaFerm Wet. A folyékony, joghurt állagú piaci termék szállítására alkalmas IBC tartályok, tartályautó töltése a kiépített csővezeték rendszeren történik, épületen belül és kívül. Az egyik szilárd fermentált piaci termék a Vivaferm Dry, az előbbi joghurt állagú termék hordozóanyagra felitatott változata. A nedvesített, 45-55% szárazanyag tartalmú, de már szilárd fermentum zsákokba történő kiszerezését, eltarthatóságát vákuum-csomagoló gép biztosítja, mely alternatívaként védőgázos zárást is lehetővé tesz. Egy másik szilárd termék a VivaFerm First, mely speciálisan fiatal ál-

Vivaferm

Vivaferm



latok részére kialakított fogadó/indító takarmány, 65-67%-os szárazanyag tartalommal.