



## کنجاله ارده

## Sesame Meal

کنجاله بازمانده جامدی است که پس از روغنکشی از دانه های روغنی به جا میماند. کنجاله کنجد محصولی فرعی از صنعت تولید روغن است. دانه های کنجد از گیاه کنجد حاصل شده و روغن دانه های موجود در آنها از طریق فشردن دانه ها خارج می گردد. در این حالت باقیمانده کنجد (کنجاله کنجد) را می توان به منظور استفاده در خوراک دام و طیور به عنوان یک منبع گیاهی تامین پروتئین به کار برد. کنجاله کنجد با توجه به روش روغن کشی، نوع دستگاه ها و کنجی که از آن روغن گیری به عمل می آید، در کیفیت های مختلفی قابل تولید است.

مزایای استفاده از کنجاله ارده :

- تجزیه پذیری شکمبه ای پایین تر کنجاله کنجد در مقایسه با کنجاله سویا و کلزا و پروتئین عبوری با قابلیت هضم بالا
- پایداری بالا در مقابل اکسیداسیون و فسادپذیری به دلیل وجود ماده ای به نام سسامولین
- سرشار از سستین، تریپتوفان، متیونین و آرژنین
- سرشار از فسفر و ویتامین های محلول در چربی

آنالیز محصول	
۴۹-۵۱	پروتئین (%)
۱۵-۱۷	چربی (%)
۳-۴	رطوبت (%)
۹۴-۹۶	ماده خشک (%)
۱۲-۱۱	خاکستر (%)
۴	فیبر خام (%)
۳۸۰۰	انرژی متابولیسمی (kcal/kg)