

# شای سوی دام



- **شای سوی** منبع عالی انرژی، پروتئین با کیفیت و اسیدهای آمینه ضروری در تغذیه گاوهای شیری و دام‌های پرواری بوده و مناسب برای استفاده در هر گونه جیره بر مبنای علوفه‌های گوناگون می‌باشد.
- **شای سوی** با توجه به نحوه پیشرفت فرآوری، به عنوان یک منبع عالی جهت تأمین پروتئین عبوری (Bypass Protein) و چربی محافظت شده (Protected Fat) در جیره دام محسوب می‌گردد.
- **شای سوی** موجب افزایش میزان تولید و چربی شیر می‌شود. نشان داده شده است که استفاده از فول فت سویاًی اکسترود شده در تغذیه گاوهای شیری در مقایسه با روغن ماهی موجب افزایش درصد چربی شیر می‌گردد.
- **شای سوی** در محتوی چربی دارای ۱-۳ درصد فسفولیپید و بیش از ۵۰ درصد اسید لینولئیک است که موجب بهبود متابولیسم چربی‌ها، افزایش ارزش غذایی جیره و نیز بهبود وضعیت تولید مثلی و کاهش کیست‌های تخدمانی در گاوهای شیری می‌شود.
- **شای سوی** موجب ارتقاء سطح سلامت دام به واسطه وجود ایزوافلاون‌ها، تکوفرول‌ها و سایر مواد آنتی اکسیدان طبیعی می‌شود.
- **شای سوی** به ویژه برای گاوهای پر تولید در مراحل اولیه شیرواری و دام‌های پرواری در دوره آخر پرورش به دلیل میزان بالای انرژی، وجود پروتئین عبوری و چربی محافظت شده، بسیار مورد توجه است.
- **شای سوی** دارای ترکیب مناسبی از اسیدهای چرب است که می‌تواند موجب بهبود کیفیت چربی در محصولات دامی و ترکیب اسیدهای چرب شیر گردد. افزایش میزان اسید لینولئیک مزدوج (Conjugated Linoleic Acid=CLA) در شیر می‌تواند موجب افزایش خواص ضد تصلب شرائین، ضد چاقی و ضد سرطانی در آن گردد.
- **شای سوی** را می‌توان در تغذیه گاوهای شیری تا میزان ۱۸ درصد و گاوهای پرواری، گوسفند و بز تا میزان ۱۵ درصد ماده خشک جیره مورد استفاده قرار داد.

فاقد عوامل ضد تغذیه‌ای جهت کاربرد در جیره‌های دام، طیور و آبزیان.  
به حداقل مقدار مصرف مجاز و سطح چربی جیره توجه شود.

محدودیت‌ها

به منظور جلوگیری از فساد اکسیداتیو، محصول در فضای خشک، خنک، دور از تابش مستقیم و آفات انباری، در دمای ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتیگراد، بر روی پالت نگهداری شود.

ذخیره و نگهداری

بهترین زمان مصرف تا ۲ ماه پس از تاریخ تولید

زمان انقضاض

کیسه‌های ۵۰ کیلوگرمی پلی‌پروپیلن لمینت شده

بسته‌بندی

# شای سوی طیور



■ **شای سوی** منبع عالی انرژی و پروتئین با کیفیت جهت تنظیم جیره‌های غذایی با غلظت بالای مواد مغذی برای طیور بوده و ماده اولیه مفید در کارخانجات خوارک فاقد تجهیزات لازم جهت مخلوط نمودن چربی و مناسب جهت تهیه پلت می‌باشد. استفاده از این محصول امکان تنظیم جیره‌هایی با انرژی و پروتئین توصیه شده سویه های تجاری را امکان پذیر نموده و این امر موجب ارتقاء عملکرد طیور گوشتشی شامل افزایش وزن، سرعت رشد و کاهش ضربت تبدیل غذایی و بهبود ترکیب اسیدهای چرب گوشت مرغ می‌گردد.

■ **شای سوی** دارای سطوح بالای فسفولیپید (۱-۳ درصد) در ترکیب چربی است که در بهبود جذب و متابولیسم چربی‌ها موثر بوده و حاوی آنتی اکسیدان‌های طبیعی از قبیل ایزووفلانوها و تکوفرونها می‌باشد که تاثیر به سزایی در پایداری محصول و بهبود سلامتی طیور دارند و موجب افزایش مقاومت بدن و کاهش مصرف دارو می‌شود.

■ **شای سوی** در محتوی چربی شامل بیش از ۵۰ درصد اسید لینولئیک بوده که برای طیور اسید چرب ضروری محسوب شده و به ویژه جهت افزایش اندازه تخمر مرغ حائز اهمیت می‌باشد.

■ **شای سوی** با مقدار بالای پروتئین و ترکیب مناسب اسیدهای آمینه، ماده خوارکی بی‌نظیری برای تنظیم جیره‌های طیور بوده و همچنین میزان قابلیت هضم اسیدهای آمینه آن برای طیور نیز از ویژگی‌های قابل توجه دیگر این محصول می‌باشد.

■ **شای سوی** را می‌توان در سطوح بالا وارد جیره مغذیه ای تخمگذار نموده و این امر موجب افزایش وزن توده تخمر مرغ و کاهش ضربت بدون آثار منفی بر کیفیت پوسته و نیز بهبود ارزش تغذیه ای تخم مرغ می‌گردد. بر اساس تحقیقات انجام شده، استفاده از شای سوی در جیره مرغ‌های مادر موجب افزایش تولید و وزن تخم مرغ و نیز بهبود نطفه داری و جوجه در آوری می‌شود.

■ **شای سوی** قابلیت استفاده در جیره شترمرغ، بلدرچین و سایر پرنده‌گان پرورشی را دارد.

■ **شای سوی** را می‌توان در تغذیه طیور از سن ۱ روزگی الی پایان ۴ هفتگی تا میزان ۱۵ درصد و از سن ۵ هفتگی به بعد تا میزان ۲۰ درصد جیره مورد استفاده قرار داد.

فاقد عوامل ضد تغذیه ای جهت کاربرد در جیره‌های دام، طیور و آبزیان.  
به حداقل مقدار مصرف مجاز و سطح چربی جیره توجه شود.

محدودیت‌ها

به منظور جلوگیری از فساد اکسیداتیو، محصول در فضای خشک، خنک، دور از تابش مستقیم و آفات انباری، در دمای ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتیگراد، بر روی پالت نگهداری شود.

ذخیره و نگهداری

بهترین زمان مصرف تا ۲ ماه پس از تاریخ تولید

زمان انقضاض

کیسه‌های ۵۰ کیلوگرمی پلی پروپیلن لمینت شده

بسته‌بندی

# شای سوی اسب



■ **شای سوی** دارای سطح بالای انرژی قابل هضم برای اسب (۴۰۰۰-۳۸۰۰ kcal/kg)

■ **شای سوی** منبع عالی پروتئین با کیفیت (تا ۳۸ درصد) و اسیدهای آمینه ضروری به ویژه لیزین با قابلیت هضم بالا

■ **شای سوی** حاوی تا ۲۰ درصد روغن طبیعی با سطوح بالای فسفولیپید (۱-۳ درصد) به صورت محافظت شده در داخل بافت محصول

■ **شای سوی** شامل بیش از ۵۰ درصد اسید لینولئیک در محتوی چربی موثر در ایمنی و موجب درخشندگی پوست و موی اسب

■ **شای سوی** سرشار از ویتامین E و آنتی اکسیدان های طبیعی از قبیل ایزو فلافون ها موثر در پایداری محصول و بهبود سلامتی اسب

■ **شای سوی** غنی از پتاسیم، مناسب تغذیه اسب های ورزشی با تعرق زیاد

■ **شای سوی** بهترین ماده غذایی جهت تغذیه و تامین انرژی در اسب های مسابقه، نمایش، نریان کششی و مادیان های آبستن و تازه زا

■ **شای سوی** عامل بهبود شرایط بدنی (BCS) و خط پشتی (Topline) خوش حالت در اسب

## توجه:

۱) جهت تغذیه با شای سوی، اسب ها می باید یک دوره تطابق را طی نموده و به این منظور مقادیر توصیه شده به تدریج طی یک الی دو هفته در جیره اسب ها مورد استفاده قرار گیرد.

۲) همرا با شای سوی می باید آب تازه و تمیز و همچنین بلوک های لیسیدنی نمک، در تمام اوقات در اختیار اسب باشد.

۳) جهت تامین ویتامین و مواد معدنی کم مصرف مورد نیاز مکمل های مخصوص اسب و همچنین منابع کلسیم و فسفر مناسب برای اسب ها تامین گردد.

فاقد عوامل ضد تغذیه ای جهت کاربرد در جیره های دام، طیور و آبزیان.  
به حداقل رساندن مصرف مجاز و سطح چربی جیره شود.

## محدودیت ها

به منظور جلوگیری از فساد اکسیداتیو، محصول در فضای خشک، خنک، دور از تابش مستقیم و آفات انباری، در دمای ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتیگراد، بر روی پالت نگهداری شود.

## ذخیره و نگهداری

بهترین زمان مصرف تا ۳ ماه پس از تاریخ تولید

## زمان انقضاض

کیسه های ۵۰ کیلوگرمی پلی پروپیلن لمینت شده

## بسته بندی

# شای سوی آبزیان



■ **شای سوی** به دلیل فرآوری حرارتی نسبت به کنجاله‌ی سویای تجاری جهت تغذیه ماهی و سایر آبزیان واجد برتری می‌باشد، زیرا روش اکستروژن مرطوب علاوه بر تخریب بیشتر عوامل ضد تغذیه‌ای لوبيای سویا، قابلیت جذب اسیدهای آمینه را نیز افزایش می‌دهد. همچنین، شای سوی حاوی انرژی بیشتر با قابلیت جذب بالاتری نسبت به کنجاله‌ی سویا می‌باشد.

■ **شای سوی** جهت استفاده در جیره ماهی‌های سردآبی همانند سالمون و قزل‌آلاتوصیه می‌شود، زیرا این نوع ماهی‌ها توانایی بالایی در استفاده از محصول فوق را دارند. تهیه خوراک ماهی با فول فت سویا به طور موفقیت‌آمیزی در ایالات متحده آمریکا تجربه شده است. همچنین اضافه نمودن این محصول به نسبت جیره کپور ماهیان موجب حصول نتایج مناسبی در عملکرد آنها گردیده است.

■ **شای سوی** با میزان پرتوئین بالا و ترکیب بسیار مناسب از اسیدهای آمینه ضمن تأمین بخش اعظمی از احتیاجات، می‌تواند مشارکت ارزشمندی در فرمولاسیون جیره غذایی انواع آبزیان پرورشی داشته باشد.

■ **شای سوی** حاوی درصد بالایی از چربی و دارای ترکیب مناسبی از اسیدهای چرب بوده و باعث بهبود کیفیت گوشت و افزایش اسیدهای چرب امگا ۳ و امگا ۶ به همراه ویتامین E در گوشت آبزیان می‌گردد.

■ **شای سوی** حاوی ۱ الی ۳ درصد فسفولیپید در محتوی چربی بوده و با کاربرد آن مقادیر قابل توجهی لسیتین در جیره آبزیان مورد استفاده قرار می‌گیرد. لسیتین شای سوی علاوه بر حفاظت ویتامین های A و E در برابر اکسیداسیون و ارتقاء استفاده از چربی و ویتامین‌ها، خود به عنوان یک منبع کولین، اینوزیتول و سایر ترکیبات تغذیه‌ای حائز اهمیت بوده و موجب افزایش رشد و ماندگاری ماهی، میگو و سخت پوستان می‌شود.

■ **شای سوی** را می‌توان در تغذیه آبزیان با توجه به مرحله رشد و گونه آبزی از ۴ تا ۲۵ درصد ماده خشک جیره مورد استفاده قرار داد.

فاقد عوامل ضد تغذیه‌ای جهت کاربرد در جیره‌های دام، طیور و آبزیان.  
به حداقل رساندن مصرف مجاز و سطح چربی جیره توجه شود.

محدودیت‌ها

به منظور جلوگیری از فساد اکسیداتیو، محصول در فضای خشک، خنک، دور از تابش مستقیم و آفات انباری، در دمای ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتیگراد، بر روی پالت نگهداری شود.

ذخیره و نگهداری

بهترین زمان مصرف تا ۲ ماه پس از تاریخ تولید

زمان انقضاض

کیسه‌های ۵۰ کیلوگرمی پلی‌پروپیلن لمینت شده

بسته‌بندی



فول فت سویا اکستروزد شده به روش مرطوب (سویا پرچرب)  
تهیه شده از دانه های خالص سویا ب بدون هیچ گونه ماده ای افزودنی  
فرآوری به وسیله ماشین آلات و تکنولوژی بولر (BÜHLER) سوئیس  
قابل استفاده در تغذیه انواع دام، طیور و آبزیان

**▪ شای سوی** فول فت سویا اکستروزد شده به روش مرطوب است که جهت تولید آن، دانه های سویا بدون استخراج روغن و با استفاده از مدرن ترین تکنولوژی و ماشین آلات ساخت کارخانه بولر (BÜHLER) سوئیس فرآوری شده و آزمایشات کامل کنترل کیفی به منظور اطمینان از نابودی عوامل ضد تغذیه ای دانه سویا، بر روی آن انجام می گردد.

### ویژگی های فرآوری پیشرفته شای سوی

- روش اکستروزون مرطوب شامل استفاده از مراحل متعدد بوجاری، پاکسازی، پوسته گیری و آسیاب پیشرفته با دانه بندی مشخص است. در این نوع تکنولوژی استفاده از حرارت مرطوب جهت پیش پخت دانه های سویا قبل از ورود به دستگاه اکستروزور و سپس روند سرماده و خشک کردن، سبب فرآوری کامل مواد و تولید محصولی یکنواخت و همگن می گردد.
- استفاده از دما و زمان کنترل شده، ضمن نابودی عوامل ضد تغذیه ای، موجب به حداقل رساندن تخریب مواد مغذی موجود در دانه های سویا شده و در عین حال باعث افزایش میزان پروتئین غیرقابل تجزیه در شکمبه و بهبود قابلیت هضم اسیدهای آمینه می گردد.
- فرآوری اکستروزون مرطوب موجب استخراج مکانیکی روغن از دانه های سویا نمی گردد که این امر به ویژه در محافظت چربی هنگام عبور از شکمبه نشخوار کنندگان حائز اهمیت می باشد.
- استفاده از فول فت سویا در برابر کنجاله های سویا و روغن، به دلیل عدم استفاده از حلal هگزان یک روش سازگار با محیط زیست محسوب شده و مناسب تولیدات ارگانیک و سبز نیز می باشد.

جدول تجزیه تقریبی شای سوی (در صد در ماده موجود)

| شای سوی   | ترکیب شیمیایی                    | شای سوی   | ترکیب شیمیایی                      |
|-----------|----------------------------------|-----------|------------------------------------|
| ۱۵-۱۷     | الایاف نامحلول در شوینده های خشک | ۸۷-۹۲     | ماده خشک                           |
| ۹-۱۱      | الایاف نامحلول در شوینده اسیدی   | ۳۸۰۰-۴۰۰۰ | انرژی قابل هضم اسب (kcal/kg)       |
| ۰/۲۴-۰/۲۶ | کلسیم                            | ۳۶۰۰-۳۸۰۰ | انرژی متابولیسمی قزل آلا (kcal/kg) |
| ۰/۵۸-۰/۶۴ | فسفر کل                          | ۳۵۰۰-۳۷۰۰ | انرژی متابولیسمی طیور (kcal/kg)    |
| ۰/۲۰-۰/۲۸ | فسفر قابل جذب (طیور)             | ۲/۲-۲/۴   | انرژی خالص شیردهی (Mcal/kg)        |
| ۰/۰۱-۰/۰۵ | سدیم                             | ۳۲-۳۸     | پروتئین                            |
| ۰/۰۳-۰/۰۴ | کلر                              | ۵۳-۶۰     | پروتئین عبوری (از پروتئین خام)     |
| ۰/۲۱-۰/۲۸ | منیزیم                           | ۱۶-۱۹     | چربی خام                           |
| ۰/۲۲-۰/۲۱ | گوگرد                            | ۹-۱۱      | اسید لیپولیتیک                     |
| ۱/۶-۱/۹۹  | پتیسیم                           | ۵-۷       | فیبر خام                           |
| ۲۱-۴۰     | (mg/kg) ویتامین E                | ۴-۶       | خاکستر                             |

● تجزیه تقریبی شای سوی، در ارتباط مستقیم با ترکیب شیمیایی لوپیای استفاده شده به عنوان ماده اولیه می باشد. با توجه به تنوع ارقام سویا، بدینه است که ترکیب شیمیایی فول فت تولید شده نیز، در دامنه ارقام ذکر شده در جدول تغییر می نماید.  
شرکت انرژی و پروتئین شایان جهت آگاهی مشتریان محترم از ترکیب شیمیایی محموله های خریداری شده، آخرین نتایج آزمایشات مربوطه را از طریق وب سایت شرکت اعلام و یا از هر روش مورد درخواست مشتری برای ایشان ارسال می نماید.

کارخانه: کیلومتر ۱۷ جاده قدیم قزوین - کرج، پس از محمدیه



۰۲۱ - ۲۲۴۶۴۲۹ - ۰۲۸ - ۲۲۳۹۷۹۲۸



FAX



www.epshyan.ir



info@epshyan.ir



+98 902 953 4683



energy\_protein\_shayan

شرکت انرژی و پروتئین شایان (سهامی خاص)

فرآوری دانه های روغنی | تغذیه دام، طیور و آبزیان

