

Rapsikook

Rapsikook on rapsiseemnetest õli pressimisel saadud proteiinsööt.

Rapsikook on rapsiseemnetest õli pressimisel saadud proteiinsööt.

Rapsikoogi keemiline toiteväärtus sõltub nii toorainest kui ka töötlemise viisist. Külmpressimisel saadud rapsikook sisaldab rohkem toorrasva ja vähem proteiini kui kuumpressrapsikook. Kuumtöötlemise teel eraldub seemnest rohkem õli ja mõjutatakse ka proteiini omadusi, nimelt väheneb vatsas lahustuva ja lõhustuva ning suureneb peensooles aminohapetena imenduva proteiini osakaal. Liiga kõrge temperatuur või pikk kuumutamise aeg võib aga proteiini seedumatuks muuta. Seetõttu on tähtis olla veendunud, et rapsikoogi tootmise protsess on optimaalne ja sellega on tagatud rapsikoogi parim kvaliteet.

Baltic Agro pakutav rapsikook toodetakse Scanola Baltic tehases. Tootmise protsess on optimeeritud nii õli kui ka proteiinsööda kvaliteedinõudeid silmas pidades. Rapsikoogi tootmiseks kasutatakse ainult madala eruukahappe sisaldusega sorte (00 sordid). Tootmisel ei kasutata geneetiliselt muundatud toorainet.

Scanola Baltic rapsikoogi proteiinist vähemalt 40% on vatsast mööduv.

Kuumpressitud rapsikoogi kvaliteedinäitajad

Näitaja	Kuivaines	Söödas
Niiskus, %		11,5
Proteiin, %	34 – 40	30 – 36
Toorõli, %	< 11,8	< 10,5
Toorkiud, %	< 16	< 14
Neutraalkiud, %	< 26	< 23
Happekiud, %	< 19	< 17
Fosfor, %	12	11
Kaltsium, %	8	7
Glükosinolaadid, µmooli/g	< 39	< 35
Energia, Mj/kg		14–15



Õli ja rapsikooki toodetakse tehases aasta ringi igapäevaselt ning kauba liikumine tehases klientideni toimub väga kiiresti. See omakorda tähendab, et rapsikook, mis jõuab farmi, on alati värske.

Tehasest on võimalik tellida ka granuleeritud rapsikooki, mis on oma struktuuri poolest sobiv kasutamiseks lüpsirobotites ja söödapunkrites.

Pakend:

Puistes ja granuleeritud

Koostis:

Proteiin 30–36%, Toorõli <10.5%, Toorkiud <14%, Fosfor 11%, Kaltsium 7%

Söötmissoovitused:

Sobiv kasutamiseks lüpsirobotites ja söödapunkrites

Taimekaitsetunnistus nõutav:

Ei

Tootja

Scanola Baltic