

## ¿Por qué el maíz está inflado?

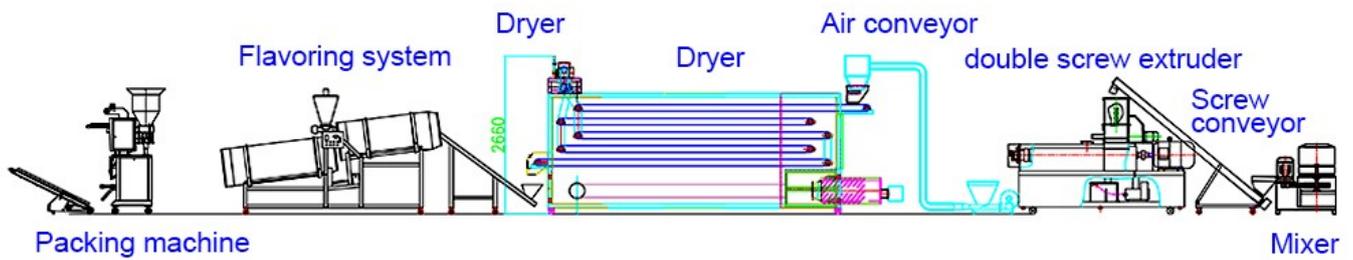
Alimento para animales: alimento para lechones. El alimento para lechones contiene un 60% o más de ingredientes de maíz. Es ideal para expandir todos los ingredientes del maíz. Pero llevará a un fuerte aumento de los costos de producción. El método convencional consiste en expandir la mitad de los ingredientes del maíz. Luego se granula con otros ingredientes (la harina de soja también debe ser soplada). El grado de gelatinización del almidón en la fórmula es generalmente de 60-80%. Por supuesto, todos los ingredientes de maíz pueden expandirse en un grado bajo para lograr el mismo efecto, y la eficiencia del proceso de producción expandido será mayor.



El maíz crudo se tritura, se mezcla con una cierta proporción de agua y luego se somete a un proceso de soplado para obtener un material de fuente de alimentación con una mayor tasa de utilización.

¿Por qué se hincha el maíz?

El tracto digestivo de los animales jóvenes aún no ha madurado, y la actividad de las enzimas digestivas es muy baja, y el crecimiento de la actividad de las enzimas digestivas se invierte debido al estrés del destete. La diarrea suele ser causada por una mala digestión del almidón, lo que afecta al rendimiento de la producción.



Después de que el maíz se expande, el almidón se gelatiniza, de modo que una proporción considerable de la estructura cristalina resistente a los ácidos y a las enzimas de los granos de almidón se destruye irreversiblemente. Absorbe rápidamente el agua y se hincha en el intestino delgado de los animales, aumentando enormemente el área de acción y la capacidad de penetración de la amilasa. Tanto la velocidad de hidrólisis como la digestibilidad del almidón se mejoran.

Además, el nivel de potencia del proceso de producción de la expansión de I+D será mayor. Para asegurar la digestión y la tasa de absorción del almidón, el método tradicional de alimentación de animales especiales es el vapor. Con baja potencia, no hay manera de lograr la cría a gran escala. Cuando se utiliza el maíz expandido, sólo hay que remojarlo durante 30 minutos antes de alimentarlo. Ahorra mucha mano de obra y recursos materiales y mejora la potencia. Además, se requiere que el grado de gelatinización del maíz inflado sea superior al 90%, y el producto requiere un polvo fino, que es ligeramente superior al del maíz inflado para los lechones. La harina de maíz puede utilizarse como portadora de polvo fosfolípido compuesto después de haber sido altamente inflado (nuestra empresa tiene un artículo dedicado), o el maíz es pelado, degerminado y luego altamente inflado para desarrollar ? almidón con diferentes grados.



En general, el grado de hinchazón se caracteriza por la densidad aparente del material. Por lo tanto, el maíz inflado tiene dos requisitos: la madurez y el grado de inflado, que se miden por el grado de gelatinización del almidón y la densidad aparente del material, respectivamente. El método de la glucosidasa del almidón se utiliza para determinar el grado de gelatinización del almidón, y la densidad aparente del material se determina con un medidor de densidad aparente. La madurez y la hinchazón están interrelacionadas. Un alto grado de maduración no conduce necesariamente a un alto grado de expansión, pero un alto grado de expansión conduce a un alto grado de maduración. En comparación con la mayoría de las empresas de piensos, no existe ninguna condición para medir el grado de gelatinización, pero la densidad aparente es fácil de medir, y el grado de madurez reflejado por la densidad aparente es más exacto. Por lo tanto, el alimento para lechones contiene una gran proporción o más de ingredientes de maíz. Es ideal expandir todos los ingredientes de maíz, pero esto llevará a un rápido y general aumento de los costos de producción. El método convencional consiste en soplar moderadamente tres quintos del componente de maíz, y luego peletizarlo con otros componentes (la harina de soja tampoco se sopla). El grado de gelatinización del almidón en la fórmula es generalmente de 60-80%.



Mejorar significativamente el crecimiento de los lechones destetados. La adición de maíz expandido puede aumentar la ganancia diaria y la ingesta diaria de alimento de los primeros lechones destetados en un 8% y un 6,93%, pero el efecto no es obvio después de 40 días de edad. En comparación con el grupo de control de maíz normal, el aumento de peso diario promedio de cada grupo de 0 a 14 días se incrementó significativamente (0%, 40% y más de la mitad). El aumento de peso diario promedio de una gran parte del grupo de maíz extruido fue mayor entre 0-14 días y 0-28 días; en comparación con el grupo de control, la proporción entre alimentación y peso de cada grupo de maíz extruido disminuyó significativamente de 0-0-14 días, pero no es la misma. La diferencia entre la cantidad de adición no es significativa. En general, cuando la cantidad añadida de maíz expandido es una gran parte, el rendimiento del crecimiento de los lechones es bueno. La alta temperatura, la alta presión y la alta fuerza de cizallamiento del producto inflado hacen que los gránulos de almidón se hinchen y gelatinicen, la cadena molecular del almidón se abre, la superficie de los gránulos de quilo se incrementa y la digestibilidad mejora enormemente. Al mismo tiempo, las cadenas peptídicas de la proteína se dividen en péptidos y aminoácidos, y la tasa de absorción de la proteína se mejora enormemente. El maíz también tiene un sabor especial.