



Glumatine

and carbohydrates, which can therefore be considered as a very good connective tissue in poultry diets and aquatic substitutes for chemical compounds and other inputs.

Properties of glumatine

Parameter	Specifications	Unit
Protein	15±2	%DM
By-pass protein	75	%CP
Metabolizable energy	3200	CAL/KG
Raw fiber	1	%DM
Ash	6	%DM
Moisture	8±2	%
sodium	1	%DM
Calcium	0/34	%DM
Phosphore	0/56	%DM



گلو ماتین



گلو ماتین

و خاصیت چسبندگی بسیار بالا در کنار همراه داشتن مقادیر قابل توجهی پروتئین و کربوهیدرات نام برد که از این رو می تواند به عنوان همبند بسیار عالی در جیره های طیور و آبزیان جایگزین همبندهای شیمیایی و دیگر نهاده ها باشد.

مشخصات	ویژگی	واحد
پروتئین	۱۵ ± ۲	درصد
پروتئین عبوری	۷۵	درصد
انرژی قابل متابولیسم	۳۲۰۰	کالری/کیلوگرم
فیبر خام	۱	درصد
خاکستر	۶	درصد
رطوبت	۸ ± ۲	درصد
سدیم	۱	درصد
کلسیم	۰/۳۴	درصد
فسفر	۰/۵۶	درصد

پس از جدا سازی گلوتن و نشاسته از آرد گندم اجزا باقی مانده شامل پروتئین ها و کربوهیدرات های محلول و پنتوزان ها با استفاده از اواپراتورهای مربوطه تغلیظ گردیده و پس از آن با استفاده از خشک کن پاششی (بزرگترین خشک کن ساخته و نصب شده در صنایع غذایی ایران) خشک و در نهایت به صورت پودری کرم رنگ با نام تجاری گلو ماتین در اختیار مشتریان هدف قرار می گیرد. شایان ذکر است که تولید این محصول برای اولین بار در ایران توسط شرکت شهیدینه آران انجام گرفت که نه تنها منجر به بازیافت کامل ترکیبات باقی مانده و تولید محصول جدید با قابلیت های کاربردی و خواص تکنولوژیکی منحصر گردید ، بلکه آلودگی زیست محیطی این صنعت را نیز به صفر رسانده است. از این رو شرکت شهیدینه آران به یکی از پیشتازان و پرچم داران صنعت سبز مبدل گشته است . از خصوصیات منحصر به فرد گلو ماتین می توان به ارگانیک بودن

