

## Aardappelstoomschillen

### Omschrijving

Tijdens de verwerking van aardappelen tot frites, puree en andere aardappelspecialiteiten ontstaan waardevolle nevenstromen voor de veevoeding. Eén daarvan zijn aardappelstoomschillen. De aardappelen worden bij binnenkomst gewassen en vervolgens met stoom behandeld. Door het stomen laat de schil los. De schil en een deel van de zetmeellaag direct onder de schil, worden vervolgens door middel van borstels verwijderd of door middel van een schiltrommel. De stoombehandeling zorgt er voor dat het zetmeel wordt ontsloten. Aan het einde van het proces worden de schillen zeer fijn vermalen (vermoest).

### Eigenschappen

Aardappelstoomschillen zijn voor veel brijvoerrantsoenen een basiscomponent. Het is een belangrijke zetmeelbron die bovendien een belangrijke bijdrage levert aan de homogeniteit van de brij en het voormengsel. Aardappelstoomschillen conserveren op een natuurlijke wijze doordat lactobacillen suikers omzetten in melkzuur. Melkzuur is een fermentatieproduct dat de pH van het product snel laat dalen. Een lage pH in de maag van het varken bevordert de verteerbaarheid en de anti-microbiële werking. Een zuurder voer, aan het begin van de dunne darm, stimuleert de uitscheiding van verteringsenzymen door de alvleesklier. Dit heeft een positief effect op de vertering van de gehele brij, waaronder het aanvullend voer.

### Productspecificaties

	Gehaltes per kg ds		Gehaltes per kg ds
Droge stof	115 g	Kalium (K)	28,4 g
Ruw eiwit	136 g	Chloride (Cl)	5,9 g
Ruw vet	13 g	D.v. Lysine	4,6 g
Ruwe celstof	63 g	D.v. Methionine	1,2 g
Ruw as	69 g	D.v. Meth. + Cystine	1,8 g
Zetmeel (tot)	445 g	D.v. Threonine	2,9 g
Suiker	25 g	D.v. Tryptofaan	0,6 g
NSP	212 g	D.v. Isoleucine	2,6 g
Melkzuur	98 g	D.v. Histidine	1,7 g
Azijnzuur	21 g	D.v. Leucine	4,7 g
Alcohol	7 g	D.v. Valine	3,6 g
Calcium (Ca)	1,7 g	NEv	2670 KCal
Fosfor (P)	2,7 g	Energiewaarde	1,27
P verteerbaar	0,7 g	E dracht	1,32
Natrium (Na)	2,1 g		

Laatste wijziging 13-05-2019

*Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde waarden. Wijzigingen in productsamenstelling voorbehouden.*

### Adviezen opslag, gebruik en houdbaarheid

Aardappelstoomschillen ondergaan een natuurlijke fermentatie waardoor de pH daalt tot beneden de 4,0. De hierbij gevormde organische zuren zijn positief voor de stabiliteit van het opgeslagen product waardoor het minimaal 6 maanden houdbaar is. Het product dient te worden opgeslagen in een vloeistofdichte, zuurbestendige silo of opslagbunker. Een roerwerk is niet nodig. Het met regelmaat reinigen van opslagen, voormengers en dergelijke is essentieel voor het hygiënische verstrekken van brijvoer aan varkens en om gisting in opslagen, voormengers en leidingen te voorkomen. Door de zetmeelontsluiting tijdens het schillen van de aardappelen wordt de viscositeit van het product hoger, dit beïnvloedt de verpompaarheid. Zonodig kan de viscositeit van het product worden verlaagd door toevoeging van enzymen waardoor de verpompaarheid verbetert.

### Voeradvies

Gespeende Biggen (tot 25kg)  
tot 5%

Vleesvarkens (25 tot 45kg)  
tot 7,5%

Vleesvarkens (45 tot 115kg)  
tot 15%

Zeugen  
tot 20%



## Feiten

Etikettering

Productvorm

Houdbaarheid

Opslag

GMO

GMO

voedermiddel, aardappelstoomschillen  
vloeibaar

6 maanden

in zuurbestendige silo of bunker.

Download de non-GMO verklaring via  
[mijnduynie.nl](http://mijnduynie.nl)

Download de non-GMO verklaring via  
[mijnduynie.nl](http://mijnduynie.nl)

