Appelmelasse

Appelmelasse is een visceus, donker bruine vloeistof dat ontstaat bij de productie van vruchtensap en bevat een hoog aandeel suikers (o.a. fructose en glucose).

Parameter	Eenheid	Gemiddeld
Droge stof	%	70
Vocht	%	30
Ras	%	1
RE	%	3,3
Rvet	%	0,6
RC	%	< 0,7
VEM	g/kg ds	895
FOSp	g/kg ds	713
DVE	g/kg ds	52
Zetmeet tot.	%	0
SUI	%	57
Fructose	%	300
Glucose	%	230
Sucrose	%	<20
Maltose & Lactose	%	<20
Raffinose	%	<20
VEVI	g/kg ds	1.300
PH		-
OEB	g/kg ds	-73

Positieve punten van Appelmelasse

1. Het hoge aandeel van suikers. Het aandeel van suikers is gemiddeld 57% in de droge stof.
2. Overweldigende smaak van appelmelasse door het hoge aandeel suikers bestaande uit fructose en glucose. Fructose is 1,5 zoeter dan glucose.
3. Appelmelasse bevat meer fructose en minder glucose dan bijv. suikerbiet melasse. Glucose is een soort suiker dat sneller in het bloed komt en geeft een hogere glycemische waarde dan fructose. Om een lage glycemische waarde in het voer te bereiken kan daarom gekozen worden voor appelmelasse in plaats van suikerbiet of suikerriet.
4. Gezonde penswerking
5. Appelmelasse heeft een lage viscositeit en daardoor makkelijk verpompbaar.
6. Appelmelasse bevat appelzuur. Appelzuren stimuleren de pens bacteriën van de koe. De belangrijkste is de Selenomonas ruminantium. Deze bacterie is in staat om melkzuur om te zetten in propionzuur. Deze omzetting voorkomt de daling van de pH waarde in de pens van de koe en voorkomt pensverzuring. Naast de eigenschap om pensverzuring tegen te gaan heeft appelzuur een positieve werking op de penswerking en melkproduktie.
7. Het lage aandeel aan kalium (10 g/kg ds). Het aandeel van kalium is duidelijk lager dan in riet- of bietmelasse (35 g/kg ds) of vinasse.
8. Het lage aandeel aan ijzer. Het aandeel is duidelijk lager dan riet- en bietmelasse en vinasse.

De Gast 82
9801AH Zuidhorn
Netherlands

info@dezevenster.com
0594-502074
dezevenster.com

De Zevenster

KvK: 89804791 | BTW: NL865116611B01