

Έργο NEWFEED

Ανάπτυξη και προώθηση εναλλακτικών ζωοτροφών μέσω της μετατροπής παραπροϊόντων από οινοποιία, βιομηχανίες παραγωγής χυμού πορτοκαλιού & ελαιολάδου σε δευτερογενείς ύλες υψηλής διατροφικής αξίας.

Αξιοποίηση μίσχων σταφυλιού σε ζωτροφή για μηρυκαστικά

Case study 1: ερευνά την επίδραση διαφόρων στρατηγικών υδρόλυσης στην πεπτικότητα **μίσχων σταφυλιών** όταν αυτοί ενταχθούν στη διατροφή μηρυκαστικών. Για τη μελέτη πραγματοποιήθηκαν εργαστηριακές μελέτες και δοκιμές σε ζωντανούς οργανισμούς.

Μεθοδολογία:



Άλεση & Έκπλυση μίσχων σταφυλιών:

- αποτελεσματική χρήση στη διατροφή των μηρυκαστικών χωρίς τεχνικά προβλήματα.

Έκπλυση:

- μείωσε τα σάκχαρα
- βελτίωση σε ξήρανση
- περιορίσει ανεπιθύμητες ζυμώσεις

Δοκιμές σίτισης σε μηρυκαστικά γαλακτοπαραγωγής έδειξαν ότι:

- Ενσωμάτωση έως και 10% μίσχων σταφυλιού, υδρολυμένων ή μη,
- Δεν επηρέασε την απόδοση των ζώων
- Δεν επηρέασε την ποιότητα του γάλακτος
- Δεν μείωσε την αποδοχή του προϊόντος από τους καταναλωτές

	Υδρολυμένο δείγμα	Μη-υδρολυμένο δείγμα
Μείωση σακχάρων(mg/g)	192.7	234
Πολυφαινόλες (mg/g)	29.6	38.0
NDF (%)	47.3	45.0
ADF (%)	47.7	40.6
Λυγνίνη (%)	29.9	24.6
Πεπτικότητα (%)	41.9	30.3

(Πίνακας 1: Σύνθεση ζωτροφής)

Συνολικά, οι μη υδρολυμένοι μίσχοι σταφυλιών αποτελούν μια οικονομικά αποδοτική, βιώσιμη και περιβαλλοντικά φιλική επιλογή ζωτροφής, συμβάλλοντας στους στόχους της κυκλικής οικονομίας μέσω της αξιοποίησης παραπροϊόντων της αγροδιατροφικής αλυσίδας.

NEWFEED PARTNERS

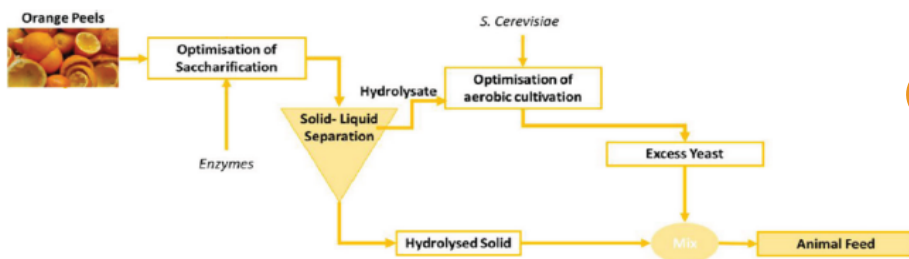
Έργο NEWFEED

Ανάπτυξη και προώθηση εναλλακτικών ζωοτροφών μέσω της μετατροπής παραπροϊόντων από οινοποιία, βιομηχανίες παραγωγής χυμού πορτοκαλιού & ελαιολάδου σε δευτερογενείς ύλες υψηλής διατροφικής αξίας.

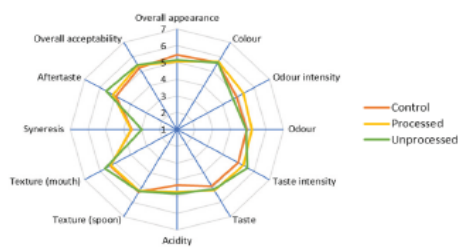
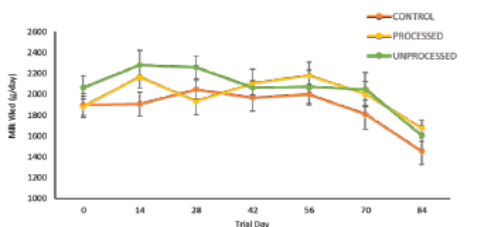
Αξιοποίηση φλούδας πορτοκαλιού ως βιώσιμη ζωοτροφή

Case study 2: Αξιολόγηση δυνατότητας αξιοποίησης των παραπροϊόντων του φλοιού πορτοκαλιού, με στόχο τη μετατροπή του σε ένα θρεπτικό, βιώσιμο συστατικό ζωοτροφής για μηρυκαστικά.

Μεθοδολογία:



Ζωοτροφές από φλοιό πορτοκαλιού, επεξεργασμένες ή μη, αύξησαν την παραγωγή γάλακτος.



- ✓ Επεξεργασμένες: αύξησαν την ποσότητα γάλακτος.
- ✓ Μη επεξεργασμένες: αύξησαν το λίπος, ενισχύοντας την ποιότητα.
- ✓ **Ανάλυση κόστους:** ακόμη και η μη επεξεργασμένη ζωοτροφή από φλοιό πορτοκαλιού αποτελεί **οικονομικά βιώσιμη** λύση για τους παραγωγούς.
- ✓ **Αξιολόγηση κύκλου ζωής:** χαμηλότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα σε σύγκριση με τις συμβατικές μεθόδους.
- ✓ **Το γιαούρτι** από προβατίνες που τράφηκαν με επεξεργασμένο ή μη φλοιό πορτοκαλιού **αποδείχθηκε ποιοτικά ισάξιο** σε σχέση με το συμβατικό.
- ✓ **Οργανοληπτικές δοκιμές:** θετικά αποτελέσματα, όλα τα δείγματα λαμβάνουν **υψηλή αποδοχή**.

Η στρατηγική αυτή υποστηρίζει την **κυκλική οικονομία**, βελτιώνει την **παραγωγικότητα** και διασφαλίζει την **ποιότητα**, προσφέροντας λύση για **βιώσιμη Μεσογειακή γεωργία**.

NEWFEED PARTNERS

Έργο NEWFEED

Ανάπτυξη και προώθηση εναλλακτικών ζωοτροφών μέσω της μετατροπής παραπροϊόντων από οινοποιία, βιομηχανίες παραγωγής χυμού πορτοκαλιού & ελαιολάδου σε δευτερογενείς ύλες υψηλής διατροφικής αξίας.



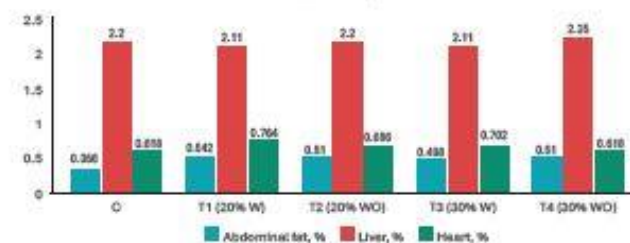
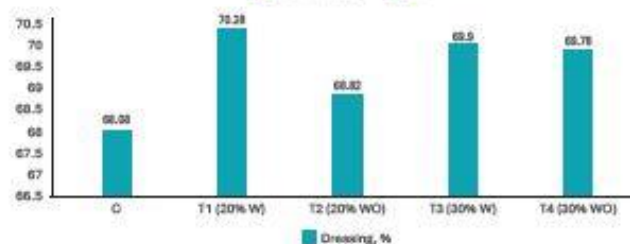
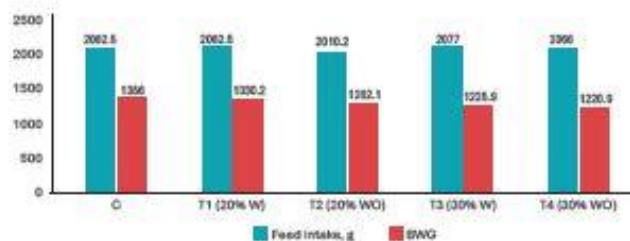
Αξιοποίηση του ελαιοπυρήνα ως βελτιωμένο συστατικό ζωοτροφής για πουλερικά



Η Μελέτη της περίπτωσης 3, εξετάζει τις επιδράσεις της ενσωμάτωσης ζυμωμένου ελαιοπυρήνα στη διατροφή πουλερικών για παραγωγή κρέατος.

Μεθοδολογία:

- ✓ Ο ζυμωμένος ελαιοπυρήνας μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βιώσιμη εναλλακτική ζωοτροφή.
- ✓ Είναι ένα οικονομικά αποδοτικό και περιβαλλοντικά φιλικό συστατικό.
- ✓ Η αυξημένη ενσωμάτωσή του οδήγησε σε:
 - Μειωμένη κατανάλωση τροφής
 - Μικρότερο ποσοστό επηρεασμένου ήπατος
- ✓ Οι βιοχημικοί δείκτες αίματος (όπως η χοληστερόλη) παρέμειναν σταθεροί.
- ✓ Παρατηρήθηκε σημαντική μείωση της ολικής χοληστερόλης, υποδηλώνοντας θετική επίδραση στον μεταβολισμό των λιπιδίων.
- ✓ Συμβάλλει στη μείωση του κόστους των ζωοτροφών και ενισχύει την κυκλική οικονομία μέσω αξιοποίησης παραπροϊόντων.



Τα αποτελέσματα των πειραματικών δοκιμών υποδεικνύουν πως η ενσωμάτωση βιομηχανικών παραπροϊόντων στις ζωοτροφές βελτιώνει την ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων, προωθώντας μια πιο βιώσιμη και κυκλική προσέγγιση στην διατροφή των μηρυκαστικών και πουλερικών.

NEWFEED PARTNERS