

DROGESTOFWERKWIJZE RUNDVEEVOEDERS

DROGESTOF WERKWIJZE MENGSELS

Bonda bepaalt voor de productie van mengsels de drogestofgehalten van de afzonderlijke componenten. Op basis van deze gehalten wordt de drogestofgehalte van het eindproduct berekend.

Na het mengen van de ingrediënten treedt fermentatie op. Suikers en zetmeel worden deels omgezet in vluchtige bestanddelen als melkzuur, azijnzuur en ethanol. Deze componenten verdampen voor een deel bij het drogen (op 103 °C, dus niet in uw opslag) voor drogestofanalyse. Bij heranalyse zal daarom de drogestof tot enkele procenten lager uit kunnen komen (schijnbaar verlies). Omdat de ontstane vluchtige bestanddelen wel een goede voedingswaarde houden, adviseren wij u het door ons opgegeven drogestofpercentage te hanteren.

Praktische werkwijze

Genoemde mengsels bevatten gemiddeld de volgende gehalten aan vluchtige bestanddelen:

Melkzuur	88,2 gram per kg ds
Azijnzuur	21,0 gram per kg ds
Alcohol	11,6 gram per kg ds

Totaal	120,8 gram per kg ds

Uit onderzoek blijkt dat het redelijk is de volgende vervluchtigingspercentages te veronderstellen:

Voor *melkzuur 50%*, voor *azijnzuur 80%* en voor *alcohol 100%*. Berekend over de hierboven genoemde gehalten aan vluchtige bestanddelen betekent dit dat van de drogestof gemiddeld 7,25% (44,1 gram melkzuur, 16,8 gram azijnzuur en 11,6 gram alcohol) vervliegt bij drogestofbepaling bij gelijk blijvende voederwaarde van het product.

Praktijkvoorbeeld:

Drogestof op afleverbon: 30,0%
Te verwachten drogestof bij heranalyse: $30,0 * (100\% - 7,25\%) = 27,8\%$

Werkwijze bij drogestofafwijking:

Bij drogestofafwijkingen groter dan 2%, wordt de afwijking met aftrek van 1,5% gecrediteerd.