



Concentrados ALMOSI.S.A.

Porque sabemos de Nutrición
Tel: 2293-4001 / www.almosi.com

Alimentos Extrusados



PROCESO DE EXTRUSIÓN

Los alimentos extrusados, son aquellos que son sometidos a un calentamiento húmedo por medio del cual los ingredientes son acondicionados con vapor y/o agua. Luego se pasan por un extrusor en donde el alimento es cocido de 120 a 180 grados C por medio de calor y presión mecánica durante aproximadamente 30 segundos. Estas temperaturas superiores a la de la peletización (75 grados C) producen una gelatinización de los almidones. Al salir por el orificio del extrusor (el cual puede ser de diferentes formas) la presión es liberada, los almidones se expanden y hay como resultado una evaporación del agua. Después la partícula, ya con forma definida es secada y si es del caso es recubierta con grasa o aceites.

VENTAJAS DEL ALIMENTO EXTRUSADO

Los beneficios de un alimentos extrusados tienen las siguientes características:

- Mejor digestibilidad de los nutrientes.
- Inactivación de factores antinutricionales (como micotoxinas).
- Mínima degradación de los nutrientes.
- Mejor conversión alimenticia.
- Alimento libre de bacterias patógenas y hongos.
- Flotabilidad y estabilidad del alimento en el agua, tan importante en los alimentos de acuicultura, lo cual manteniendo la calidad del agua en el sistema de cultivo.
- Disminuye la contaminación y evita el deterioro de fondos por su mejor aprovechamiento.
- Adecuado balance nutricional
- Mayor durabilidad en anaquel que un alimento en harina o peletizado.
- Disminuye el desperdicio por finos, ya que estos no sobrepasa en 1.5%.

LÍNEA DE EXTRUSADOS ALMOSI

TILAPIA 28%,
TILAPIA 30%

ALMOPET CONEJO
ENGORDE,
ALMOPET CONEJO
LACTANCIA

ALIMENTOS PARA PERROS:

NUTRIDOG,
ALMOPET PARA PERRO
ADULTO,
ALMOTPET PARA CAHORROS,
BOCADO GRANDE,
ALMOPET PARA CACHORRO,
BOCADO PEQUEÑO .