



Polpe surpressate di barbabietola

- **Descrizione**

Le polpe surpressate sono uno dei prodotti della lavorazione della barbabietola da zucchero. Dopo l'estrazione per diffusione del saccarosio dalle polpe fresche tagliate in fettucce, l'eccesso di acqua viene rimosso mediante pressatura ed il prodotto risultante è denominato "polpa surpressata". Le polpe surpressate possono essere utilizzate fresche o dopo insilamento in cumulo.

- **Proprietà funzionali**

Le polpe surpressate sono un ottimo alimento da insilamento, dotate di un notevole contenuto energetico in virtù dell'alto contenuto di cellulose, emicellulose, pectine e della modestissima lignificazione della quota fibrosa. Il tenore energetico delle polpe è compreso tra le 95 e le 100 U.F. (unità foraggere) per 100 kg. di sostanza secca. Rappresentano un ottimo alimento da inserire nelle razioni unifeed perché permettono di concentrare la razione (U.F. su tal quale della razione) grazie all'ottimo rapporto fibra/energia, migliorando anche l'appetibilità e la miscelazione di tutta la razione somministrata. L'interessante apporto di carboidrati strutturati permettono anche di migliorare le qualità organolettiche del latte di bovini e ovini.

Sono indicate per l'alimentazione di tutti i ruminanti e, nelle fasi più delicate, dei suini da riproduzione. Si ottengono interessanti risultati anche nei suini da ingrasso.

Possono essere miscelate con foraggi secchi e/o insilati, cereali e mangimi semplici o composti.

Rappresentano anche un'ottima materia prima, alternativa o complementare al silomais, da utilizzare nei digestori di biogas in quanto garantiscono un'ottima produzione di metano/biogas attraverso una costante e stabile fermentazione all'interno del digestore; vengono spesso utilizzate, unitamente al melasso, per stabilizzare i picchi di fermentazioni.

È notoriamente un prodotto gradito agli animali.

- **Manipolazione e Stoccaggio**

Il prodotto fresco è da consumarsi in pochi giorni.

La conservazione del prodotto si ottiene con l'insilamento. Per una corretta conservazione il prodotto deve essere insilato su una superficie pulita, lo strato di polpe deve essere ben compresso per escludere l'aria e quindi coperto, in modo uniforme, con un telo di plastica pulito, mantenuto in Secure Cover.

Possono essere insilate da sole o insieme ad altri insilati come mais, sorgo e triticale. La non corretta modalità di insilamento può provocare formazione di muffe, perdita di sostanza secca e riduzione del valore nutritivo della polpa.

- **Caratteristiche analitiche medie**

Sostanza secca	%	22 – 30
Zuccheri	%	4 – 10 su S.S.
Ceneri insolubili in HCl	%	< 4,5 su S.S.
Proteina grezza	%	9 su S.S.
Fibra grezza	%	20 su S.S.
ADF	%	28 su S.S.
NDF	%	55 su S.S.
UFL	§	1,03 su S.S.
ENL	§	1,70 su S.S.
Massa volumica	kg /dm ³	0,8 – 1,0

- **Applicazioni**

- Mangimi composti

- Biomassa in impianti digestori per la produzione di bioenergia (*con 1 tonnellata tal quale di polpe surpressate si producono 140 m³ circa di biogas*)

- **Imballo**
Sfuso

Per maggiori informazioni:

CO.PRO.B. Cooperativa Produttori Bieticoli Soc. Coop. Agricola
Via Mora 56 – 40061 Minerbio BO
Telefono 051 6622111
www.coprob.com

