

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 28, No 4 (1977)

Υπεύθυνοι συμφώνως τῷ νόμῳ

ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Ἐπιστημονικόν Σωματεῖον ἀνεγνωρισμένον. Ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.

Πρόεδρος διὰ τὸ ἔτος 1977:
Κων. Ταρλατζής

ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ὑπὸ αἰρετῆς πενταμελοῦς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μελῶν τῆς Ε.Κ.Ε.

ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Λουκᾶς Εὐσταθίου, Ζαλοκώστα 30, Χαλάνδρι

Μέλη Συν/κῆς Ἐκ.:
Χ. Παππούς
Μ. Μαστρογιάννη
Κ. Σεταριδῆς
Α. Σεϊμάνης

Στοιχειοθεσία - Ἐκτύπσις:
ΕΠΤΑΛΟΦΟΣ Ε.Π.Ε.

Ἀρδῆτοβ 12-16 - Ἀθήναι
Τηλ. 9217513 - 9214820
ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθήναι

Ταχ. Διεύθυνσις:
Ταχ. θορὸς 546
Κεντρικῶν Ταχυδρομείων
Ἀθήναι

Συνδρομαί:

Ἐτησίᾳ ἐσωτερικῶν	δρχ.	300
Ἐτησίᾳ ἐξωτερικῶν	»	450
Ἐτησίᾳ φοιτητῶν ἡμεδαπῆς	»	100
Ἐτησίᾳ φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς	»	150
Τιμὴ ἐκάστου τεύχους	»	75
Ἰδρύματα κλπ.	»	500

Address: P.O.B. 546
Central Post Office
Athens - Greece

Redaction: Dr. L. Efsthioiu
Zalokosta 30,
Halandri
Greece

Subscription rates:
(Foreign Countries)
\$ U.S.A. 15 per year.



Δελτίον

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ
ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
ΤΟΜΟΣ 28
ΤΕΥΧΟΣ 4

Ὀκτώβριος - Δεκέμβριος
1977

Bulletin

OF THE HELLENIC
VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
SECOND PERIOD
VOLUME 28
No 4

October - December
1977

Ἐπιταγαὶ καὶ ἐμβάσματα δέον ὄπως ἀποστέλλονται ἐπ' ὄνοματι κ. Ἰγν. Ἀζιζοῦ, Ἐργαστήριον Ἴδov, Ἁγία Παρασκευὴ - Ἀττικῆς.

Olive Cake in Calves Alimentation

Λ. ΕΥΣΤΑΘΙΟΥ, Π. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ, Ι. ΜΙΧΕΛΙΔΑΚΗΣ

doi: [10.12681/jhvms.21315](https://doi.org/10.12681/jhvms.21315)

Copyright © 2019, Λ. ΕΥΣΤΑΘΙΟΥ, Π. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ, Ι. ΜΙΧΕΛΙΔΑΚΗΣ



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

To cite this article:

ΕΥΣΤΑΘΙΟΥ Λ., ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Π., & ΜΙΧΕΛΙΔΑΚΗΣ Ι. (2019). Olive Cake in Calves Alimentation. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 28(4), 195–208. <https://doi.org/10.12681/jhvms.21315>

Ο ΕΛΑΙΟΠΥΡΗΝΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΜΟΣΧΩΝ

Υπό

Α. ΕΥΣΤΑΘΙΟΥ*, Π. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ** & Ι. ΜΙΧΕΛΙΔΑΚΗ***

OLIVE CAKE IN CALVES ALIMENTATION

By

L. EFSTATHIOU, P. PAPADOPOULOS and J. MIHELIDAKIS

Summary

1. The annual production of ordinary olive cake in Greece is about 300-400.000 tons and after its treatment in olive-Kernel factories 200.000 tons of exhausted olive cake are obtained.
2. The chemical compositions of these products in referred in table I for the ordinary olive cake and table II for the exhausted one with or without wooden pieces.
3. The administration to calves of exhausted cake in a high percentage of 40-50% in mixtures with addition of molasses and carod bean pulp (20%), urea to 1% and other equilibrating substances gave satisfactory results.
554 calves of different origin, with an initial age of 5-8 months and an initial of 132 ± 21 kg. after receiving the above mixture for 350 ± 30 days at libertum they reached 421 ± 41 kg.
4. No other crude food was given this mixture. The daily increase of the live weight was 825 g and there were not health problems.
5. Experiments are going on to improve the nutritive value of olive cake by adding caustic soda, standardizing it in pellets and observing the influence on yield and health of animals.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σκοπός τής μελέτης μας αυτής είναι ή αξιοποίηση του έλαιοπυρήνα στη χώρα μας, συστηματικά και σύμφωνα με έπιστημονικά κριτήρια, για την διατροφή των κατοικιδίων ζώων.

Ός γνωστό ή Ελλάδα είναι ή τρίτη κατά σειρά έλαιοπαραγωγική χώρα του κόσμου, μετά από την Ίσπανία και Ίταλία.

Η παραγωγή του έλαιοκάρπου έτησίως ανέρχεται σε 800 - 1000 χιλιάδες τόννους περίπου, που έπεξεργάζονται τα έλαιουργεία τής χώρας μας (έλαιουργεία μηχανοκίνητα με υδραυλικά πιεστήρια και υπερπιεστήρια 3800 περίπου).

* Κτην. Ίνστ. Φυσιολ. Άναπ. και Διατρ. Ζώων. Άγία Παρασκευή - Άττικής.

** Έπίθ/ση Κτηνιατρικής. Ήράκλειο - Κρήτης

*** Κτην/κή Έπιχ/ση. Ήράκλειο - Κρήτης

Στις άνωτέρω άναλύσεις παρατηρείται ύψηλότερο ποσοστό ύγρασίας του κανονικού, που κυμαίνεται από 5-27,60% άναλόγως προελεύσεως του δείγματος. Τό ύψηλό ποσοστό ύγρασίας εύνοεί την άνάπτυξη τής χλωρίδος τών κρυπτογάμων (*Clonastix Chartarum*, *Aspergillus Niger* - *Cephalosporum Sp.* *Aspergillus Glausus* κλπ.) και τών ένζύμων (*Lipases*), που βρίσκεται έντός τών σπερμάτων⁽³⁾.

Έπίσης τό ποσοστό τών λιπαρών ουσιών (7,10-21,50) παρουσιάζεται πολύ ύψηλό για προϊόν που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί στη διατροφή τών ζώων.

Ύπ' αυτές τις συνθήκες ύψηλης ύγρασίας και ύψηλου ποσοστού λιπαρών ουσιών, έντός όλίγων έβδομάδων και έφ' όσον δέν ληφθούν είδικά μέτρα, ή όξύτητα τών λιπαρών ουσιών άνέρχεται από 5% στο 50-60%, με κατάληξη την όξειδωση^(3,6).

Σ' ότι άφορά τις ίνώδεις ούσιες (κυτταρίνες) τά ποσοστά αυτών 13,00 - 25,50 είναι σχετικώς χαμηλά συγκρινόμενα με άναλύσεις ξένων Ίδρυμάτων. Τουτό όφείλεται στη μέθοδο προσδιορισμού *Bellucci* που χρησιμοποιούμε και στο ότι πολλές φορές έχει αφαιρεθή μέρος τών ξυλωδών τεμαχίων.

Ό προσδιορισμός του άσβεστίου και φωσφόρου εύρέθη σε χαμηλά σχετικώς ποσοστά.

Έπίσης ύπάρχει ένα μικρό ποσοστό Χλωριούχου Νατρίου σε ώρισμένα δείγματα που όφείλεται στο ότι χρησιμοποιήθηκε έλαιόκαρπος άλλατισμένος.

Όι συντελεσται πεπτικότητας του άγνου έλαιοπυρήνος έχουν ως άκολουθως^(15,16,17,18,19,20).

	Κατά Kellner	Κατά Maymone (1932-1934)	Κατά Maymone (1961)
Όλικ. Πρωτεΐνες	7	15,7 - 19,9	17
Λιπ. Ούσιες	66	84,1 - 86,5	85
Όλικ. Κυτταρίνες	28	33,6 - 48,1	32 - 35
Μή άζωτ. έκχ. ούσιες	27	27,1 - 37,9	

Ή θρεπτική άξία του άγνου έλαιοπυρήνος άναφέρεται (*Piccioni* 1962) σε Νομεντικές Μονάδες 55,77 (Μονάδες Άμούλου 39) έως 43,6 (30) και ίσοδυνα μεϊ με καλής ποιότητας χόρτου λειμώνος.

Άπό τις έρευνες αυτές προέκυψε ότι ή πεπτικότης τών πρωτεϊνών είναι πολύ χαμηλή και τουτό άποδόθηκε στο ξυλωδες μέρος του ένδοκαρπίου.

Ή θρεπτική άξία του άγνου έλαιοπυρήνος έξαρτάται και από τό ποσοστό του έλαιου που έχει άπομείνει. Άν αυτό είναι 8% και ή ύγρασία 12% ή θρεπτική άξία έκφραζόμενη σε Μονάδες Άμούλου είναι 24/100 κιλά (*Maymone* 1961).

ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΞΑΝΤΛΗΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟ-ΠΥΡΗΝΟΣ.

Μετά από την επεξεργασία του άγνου έλαιοπυρήνος στα πυρηνελαιουργεία, παραλαμβάνεται ο εξαντλημένος έλαιοπυρήνας, αφού έχει εξαχθεί το πυρηνέλαιο, με χημικά μέσα (βενζίνη, τριχλωροαιθυλένιο).

Οί αναλύσεις που έγιναν σε τέτοια δείγματα διαφόρου προελεύσεως έχουν ως κατωτέρω:

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Είδος δείγματος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προσδιορισμός	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Υγρασία	11,00	27,80	15,10	14,30	14,90	11,00	9,10	25,70	24,60
Ξηρά Ουσία	89,00	72,20	84,90	85,70	85,10	89,00	99,90	74,30	75,40
Όλικ. Πρωτ. (NX6,25)	6,30	7,70	7,00	8,55	5,25	6,00	8,75	10,50	7,00
Λιπαρές Ουσίες	2,80	3,50	2,70	3,90	3,70	2,80	3,60	2,90	3,40
Ίνώδεις Ουσίες (Κυτταρ.) (Μεθ. Bellucci)	28,00	17,00	23,80	22,50	28,30	28,00	23,10	14,90	20,60
Τέφρα (Άνорг. άλατα)	2,20	5,70	3,10	2,70	2,90	2,00	3,10	6,10	4,20
Μη Άζωτ. Έκχ. Ουσίες	49,70	38,30	48,30	53,05	44,95	49,70	52,35	39,90	40,20
Άσβέστιο				0,53	0,55			0,52	0,68
Φωσφόρος				0,09	0,08			0,12	0,13
Χλωρ. Νάτριο			0,14			0,45	0,57		
Πυρηνικά άλατα (Άμμος)								2,3	1,7

Το ποσοστό της υγρασίας άμέσως μετά την επεξεργασία του άγνου έλαιοπυρήνος στα πυρηνελαιουργεία, είναι χαμηλό. Καί τουτο γιατί υπάρχει μία ορτίμυμ τιμή υγρασίας για την καλύτερη άπόδοση σε έλαιο που άνέρχεται στο 8% περίπου.

Το ποσοστό αυτό της υγρασίας του έλαιοπυρήνος που παραμένει και μετά την εξαγωγή του ελαίου είναι διτ χρειάζεται για την καλή συντήρηση του προϊόντος.

Στις δικές μας αναλύσεις παρουσιάζεται ποσοστό υγρασίας που κυμαίνεται άπό 9,10 - 27,80%. Όταν όμως τα δείγματα έλαμβάνοντο άμέσως μετά την έξοδο του έλαιοπυρήνα άπό τα πυρηνελαιουργεία, ή υγρασία δέν υπερέβαινε το 15%. Μετά την παρέλευση χρόνου ή υγρασία άνέβαινε σε ύψηλά ποσοστά λόγω της έναποθέσεως του σε άνοικτους χώρους.

Οί όλικές πρωτείνες εύρίσκονται σε έπίπεδα κανονικά και συμφωνούν με τις τιμές που αναφέρουν οί ξένοι έρευνητές. Εύρέθησαν ποσοστά 6-10,50% άναλόγως του ποσοστού άφαιρέσεως των ξυλωδών τεμαχίων (κουκούτσια).

Σε διτ άφορά τις λιπαρές ουσίες το ποσοστό 2,70-3,90 είναι σύνηθες των εξαντλημένων έλαιοπυρήνων και έξαρτάται άπό την μέθοδο της έκχυλίσεως.

Τò ποσοστό τῶν ἰνωδῶν οὐσιῶν ποικίλλει ἀπὸ 14,90-28,30% καὶ προσδιορίζεται μὲ τὴν μέθοδο τοῦ Bellucci.

Ἡ ὕπαρξη χλωριούχου νατρίου (ἀλάτι) ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν προέλευση τοῦ προϊόντος καὶ προέρχεται ἀπὸ ἀλατισμένο ἐλαιόκαρπο.

Τò ποσοστό μέχρι 0,50% NaCl ἔδεν δημιουργεῖ προβλήματα γιὰτι ἀπλούστατα μπορούμε νὰ ἐλαττώσουμε τὴν προσθήκη χλωριούχου νατρίου στὰ μίγματα ζωοτροφῶν.

Τὰ ἀνόργανα ἄλατα (τέφρα) παρουσιάζουν τὴν ἀκόλουθη σύνθεση⁽³⁾:

%	%
K ₂ O = 12,4	SO ₄ = 1,3
Na ₂ O = 0,4	Cl = ἴχνη
MgO = 1,2	Cu = 0,44
CaO = 8,5	Zn = 1,08
Fe = 1,9	Mr = ἴχνη
P ₂ O ₅ = 2,7	

Οἱ συντελεσταὶ πεπτικότητος τοῦ ἐξαντλημένου ἐλαιοπυρήνος ἔχουν ὡς ἀκολούθως^(15,16,17,19):

	Ἐκχύλιση μὲ τριχλωροαιθ.	Ἐκχύλιση μὲ βενζίνη
Ὀλικές Πρωτεΐνες	46,75	16,16
Λιπαρές Οὐσίες	53,23	57,49
Ὀλικές Κυτταρίνες	29,33	27,06
Μὴ Ἀζωτ. Ἐκχ. Οὐσίες	39,18	48,89

Ἡ θρεπτικὴ ἀξία τοῦ ἐξαντλημένου ἐλαιοπυρήνος ὑπελογίσθη σὲ Νομειτικὲς Μονάδες 37,50/100 κιλά (Procacci 1963). Ἐπίσης ἀναφέρεται (Piccioni 1962) θρεπτικὴ ἀξία N.M. 37,55 (M.A. 26,26) ἕως 37,59 (26,29), δηλαδὴ κατώτερη κατὰ 20-30% ἀπὸ τὸν ἀγνὸ ἐλαιοπυρήνα λόγω τῆς ἀφαιρέσεως τοῦ ἐλαίου.

ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΑΛΛΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΠΥΡΗΝΟΣ

Ἐκτὸς ἀπὸ τὸν ἀγνὸ καὶ ἐξαντλημένο ἐλαιοπυρήνα, ἀναλύσαμε γιὰ τὸν ἴδιο σκοπὸ ὑποπροϊόντα ποὺ παρασκευάσθηκαν ἀπὸ τὸν ἐλαιοπυρήνα, ὕστερα ἀπὸ ὠρισμένη ἐπεξεργασία μὲ μηχανικὰ μέσα.

Οί μέσοι δροι τῶν ἀναλύσεων αὐτῶν ἔχουν ὡς ἀκολούθως:

	Φλοιός ἐλαιοπυρήνος	Πυρηνόψυχα	Πυρηνόξυλο	
Ύγρασία	7,70	20,70	6,30	9,50
Ξηρά Οὐσία	92,30	79,30	93,70	90,50
Πρωτεΐνες	10,85	9,10	21,00	2,50
Λίπη	13,50	3,10	19,60	1,20
Κυτταρίνες	13,70	17,20	3,50	31,30
Τέφρα	5,40	6,20	4,40	3,90
M.A.E.	48,85	43,70	45,20	51,60
Ca	1,07		0,50	0,69
P	0,13		0,36	0,07
Na CL.	0,47		0,51	
Πυρ. ἄλατα	1,10			0,90

Παραθέσαμε τις τιμές τῶν ἀνωτέρω ἀναλύσεων γιά νά καταστήσουμε γνωστό πῶς διακυμαίνονται τὰ διάφορα θρεπτικά συστατικά στά ὑποπροϊόντα ὑπὸ ἐξέταση, ἄν καί δέν νομίζουμε ὅτι συντρέχει λόγος νά προβαίνουμε στό διαχωρισμό αὐτῶν, ἐκτός μέρους τοῦ πυρηνόξυλου πού πρέπει νά ἀφαιρεῖται, προκειμένου νά χορηγηθοῦν στά ζῶα.

Ἐμφανῆς πάντως εἶναι ἡ χαμηλὴ περιεκτικότητα σέ πρωτεΐνες τοῦ πυρηνόξυλου (2,5%) καί ἡ ὑψηλὴ τῆς πυρηνόψυχας ἢ τῶν σπερμάτων (21%).

Τὸ ἀντίθετο συμβαίνει γιά τις κυτταρίνες πού εἶναι 31,30% καί 3,50% ἀντιστοίχως.

Ὁ φλοιός παρουσιάζει ἐνδιάμεσες τιμές θρεπτικῶν συστατικῶν καί ἡ περιεκτικότης σέ λιπαρὲς οὐσίες ἐξαρτᾶται ἀν προέρχεται ἀπὸ ἀγνὸ ἢ ἐξαντλημένο ἐλαιοπυρήνα.

Παρόμοιες τιμές θρεπτικῶν συστατικῶν ἀναφέρονται ἀπὸ τὸν (Maymone 1961) μὲ συντελεστὲς πεπτικότητος γιά τις πρωτεΐνες (32%), τις κυτταρίνες (37%) καί τις λιπαρὲς οὐσίες (77%).

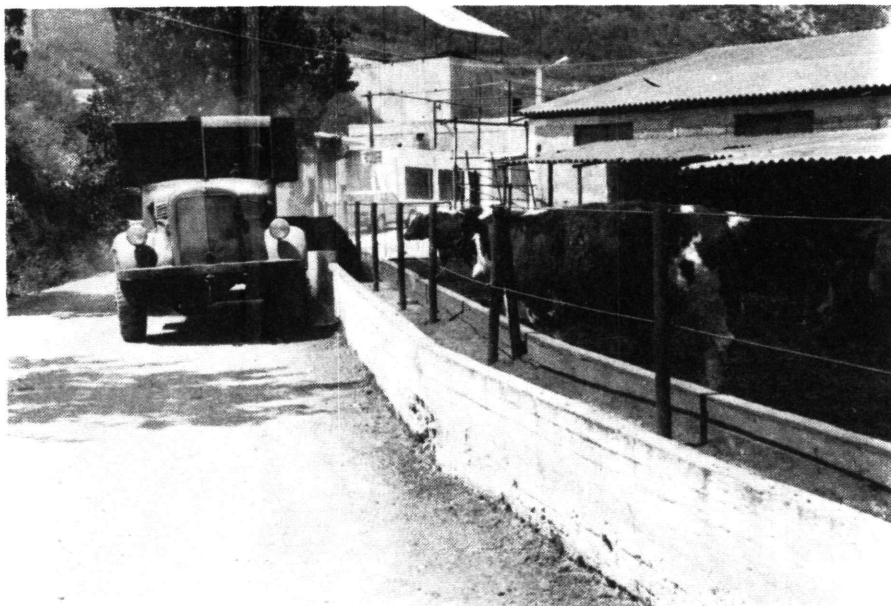
Ἡ θρεπτικὴ ἀξία ὑπελογίσθη σέ Μονάδες Ἀμύλου 41/100 κιλά ξηρᾶς οὐσίας.

ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΠΥΡΗΝΟΥ ΣΕ ΜΟΣΧΟΥΣ ΠΑΧΥΝΣΕΩΣ

Τὰ πειράματά μας τῆς χορηγήσεως τοῦ ἐλαιοπυρήνος σέ μόσχους παχύνσεως ἐγιναν στὴν Ἐπιχείρηση τοῦ Ι. Μιχελιδάκη στό Ἡράκλειο-Κρήτης.

Ἡ ἐκτροφή αὐτὴ δυναμικότητος μέχρι 5.000 μόσχους παχύνσεως χρησιμοποιεῖ τὸ σύστημα τοῦ ἐλευθέρου ἐνσταυλισμοῦ, μὲ ἐλαφρὲς κτιριακὲς ἐγκαταστάσεις καί προαύλιο, ὅπου ἡ διανομὴ τῶν ζωοτροφῶν γίνεται αὐτόματα μὲ εἰδικὸ δχημα προσηρμοσμένο στίς ἀνάγκες τῆς ἐκμεταλλεύσεως (φωτ. 1).

Στὸν ἴδιο χῶρο λειτουργεῖ ἰδιόκτητο σφαγεῖο πού ἐξυπηρετεῖ πλήρως τὴν μονάδα, ὅπου πραγματοποιήσαμε τις μετρήσεις μας καί τὴν ἀνατομοπαθολογικὴ ἐξέταση τῶν σφαγίων καί ἰδιαίτερα τὴν διερεύνηση τοῦ πεπτικοῦ συστήμα-



Φωτ. 1

τος για την διαπίστωση τυχόν παθολογικών καταστάσεων, λόγω της ιδιομόρφου διατροφής.

Ἡ μονάδα διαθέτει δικό της παρασκευαστήριο μιγμάτων ζωοτροφῶν (φωτ. 2).

Μεταξύ τῶν μηχανημάτων ὑπάρχει εἰδική συσκευή, γιά τήν ἀπομάκρυνση μέρους τῶν ξυλωδῶν τεμαχίων τοῦ ἐλαιοπυρήνος, μέ εἰδικά κόσκινα.

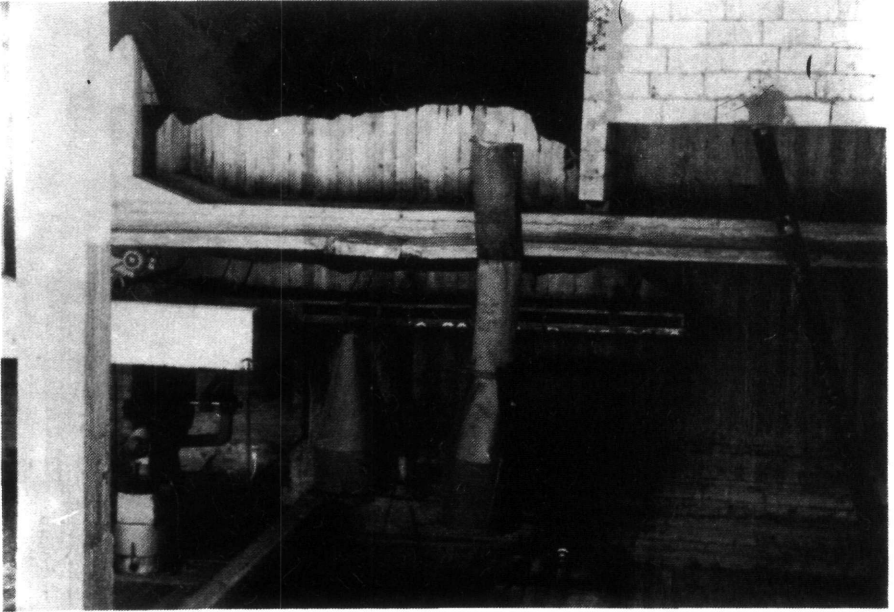
Γίνεται ἀλευροποίηση τοῦ ἐλαιοπλακούντος καί τῶν χαρουπιῶν πού ἀναμιγνύονται στίς προκαθορισμένες ἀναλογίες μέ τήν βοήθεια ἀναμικτήρων καί ἑνός φορτωτοῦ.

Πλησίον τοῦ παρασκευαστηρίου πού εἶναι δυναμικότητος 30 τόννων ζωοτροφῶν ἡμερησίως, ἐγκαταστήσαμε εἰδικές ἀπλές συσκευές γιά τήν μέτρηση τῆς ὑγρασίας, τῆς ξηρᾶς οὐσίας, τῆς τέφρας κλπ. τῶν ζωοτροφῶν, γιά νά παρακολουθοῦνται ἀμεσα τὰ συστατικά αὐτά κατὰ τήν παρασκευή τῶν μιγμάτων.

Οἱ δοκιμές ἐγίναν ἐπί πολυαριθμῶν μόσχων, διαφόρων διασταυρώσεων, ἐτηρήθησαν ὅμως στοιχεῖα ζυγίσεως ἐπί 554 κεφαλῶν.

Αὐτά εἶναι τ' ἀκόλουθα:

Ἄριθμός μόσχων	554
Ἄρχικό βάρος (Kg)	132±21
Ἄρχική ἡλικία (μῆνες)	5-8
Τελικό βάρος (Kg)	421±41
Διάρκεια παχύνσεως (ἡμέρες)	350±30
Ἡμερήσια ἀύξηση σωμ. βάρ. (γραμ.)	825



Φωτ. 2

Τὴν μετατρεψιμότητα δὲν μπορέσαμε νὰ τὴν ὑπολογίσουμε γιατί ἡ χορήγηση τοῦ μίγματος ἐγένετο ἐλεύθερα καὶ ἡ κατανάλωση ὑπὸ τῶν μόσχων κατὰ βούληση (Ad Libidum).

Τὰ μίγματα ποὺ χρησιμοποιήθηκαν σ' ὅλη τὴν διάρκεια τῆς παχύνσεως εἶχαν τὴν ἀκόλουθη σύνθεση:

	Α' ἔξαμ.	Β' Ἐξάμ.
Πυρήνας ἐξαντλημένος	40	50
Ἄραβ., κριθή, δημητρ. διάφορα	40	30
Χαρούπια	10	—
Μελάσσα	10	20
Οὐρία	1,2	0,7
Ἴχνοστ. - βιταμ.	0,25	0,25
Ἄλατι	1	1
Μαρμαρόκονη	1	1
Πολυφῶς		0,5
Διατανθρακ. ἢ Ἄνθρακ. Νάτριο	0,3	0,5

Ἐκτὸς τῶν ἀνωτέρω μιγμάτων ἐχορηγεῖτο καὶ βύνη (ὑποπροϊὸν ζυθοποιίας) στὴν ποσότητα τῶν 3 κιλῶν κατὰ κεφαλή, ποὺ ἀναμιγνύετο τὴν τελευταία στιγμή. Ἄλλη χονδροειδῆς τροφή δὲν ἐχορηγεῖτο.

Οί χημικές αναλύσεις τῶν ἀνωτέρω δύο μιγμάτων πού χρησιμοποιήθηκαν ἀντίστοιχα τὸ πρῶτο καὶ δευτέρω ἐξάμηνο τοῦ πειράματος, ἐπραγματοποιήθηκαν στὸ Ἴδρυμά μας καὶ ἔχουν ὡς ἀκολούθως:

(Παρατίθενται τὰ μέγιστα καὶ ἐλάχιστα τῶν ἀναλύσεων ἐπὶ δειγμάτων πού ἐλαμβάνοντο περιοδικῶς).

Ἵγγρασία		21,90 - 43,48
Ἵλικές Πρωτεΐνες	(ἐπὶ ξηροῦ)	10,66 - 15,40
Λιπαρές Οὐσίες	» »	3,68 - 4,10
Ἵνώδεις Οὐσίες (Κυτταρίνες)		
(Μέθ. Bullucci)	» »	13,20 - 20,18
Ἵνόργανα ἄλατα (τέφρα)	» »	3,42 - 9,40
Μὴ Ἰζωτ. ἐκχυλ. οὐσίες	» »	58,60 - 61,36
Οὐρία	» »	0,25 - 1
Ἵσβέστιο	» »	0,50 - 1,46
Φωσφόρος	» »	0,15 - 0,45
Χλωριούχο Νάτριο (ἄλατι)	» »	0,20 - 1,08
Πυριτικά ἄλατα (ἄμμος)	» »	0,8 - 1,20

Ἡ ὕγρασία παρουσιάζεται ἀυξημένη γιὰ τὸν λόγο ὅτι κατὰ τὴν τελευταία στιγμή τὸ μίγμα ἐραντίζετο μὲ τὴν μελάσσα ἐντὸς ὕδατος, γι' αὐτὸ καὶ οἱ ἀναλύσεις ἔλαβον χώρα ἐπὶ ξηρᾶς οὐσίας.

Ἡ προσθήκη τῆς διαλύσεως τῆς μελάσσας ἔχει τὸ σκοπὸ, ἐκτὸς τῆς βελτιώσεως τῆς γευστικότητος καὶ τῆς θρεπτικότητος τοῦ μίγματος,⁽¹³⁾ τὴν ἐλάττωση τῆς σκόνης πού πολλὰς φορὲς δημιουργεῖ προβλήματα ἀναπνευστικὰ στοὺς μύσλους.

Οἱ ὀλικές πρωτεΐνες κυμαίνονται σὲ μεγάλο εὐρος (10,66-15,40).

Τοῦτο ὀφείλεται στὸ ὅτι οἱ ἀναφερόμενες παραπάνω δύο συνθέσεις δὲν ἐτηρήθηκαν πάντοτε ἀκριβῶς, λόγω ἐλλείψεως μερικὲς φορὲς ὀρισμένων πρωτογενῶν ζωοτροφῶν καὶ τῶν συνθηκῶν τῆς πράξεως, ἰδιαίτερα ὅταν παρασκευάζονται μεγάλες ποσότητες μιγμάτων ἡμερησίως (30 τόν. καὶ ἄνω).

Ἐπίσης ἡ προσθήκη τῆς οὐρίας (0,25-1%) ἀλλοιώνει τὸ ποσοστὸ τῶν πρωτεϊνῶν, ὥστε νὰ παρατηροῦνται διακυμάνσεις τοῦ μίγματος.

Ἡ περιεκτικότης σὲ κυτταρίνες (13,20-20,18%) ἐξαρτᾶται κυρίως ἀπὸ τὴν παρτίδα τοῦ ἐλαιοπυρήνος καὶ τὸ βαθμὸ ἀπομακρύνσεως τῶν ξυλωδῶν τεμαχίων πού γίνεται στὴ κτηνοτροφικὴ μονάδα.

Τὸ ποσοστὸ τοῦ χλωριούχου νατρίου διακυμαίνεται (0,20-1,08) καὶ τοῦτο γιὰτὶ ὁ χρησιμοποιούμενος ἐλαιοπυρήνας πολλὰς φορὲς περιέχει ἀπὸ μόνος τους ἄλατι (0,14-0,57) ὡς προερχόμενος ἀπὸ ἀλατισμένες ἐληές.

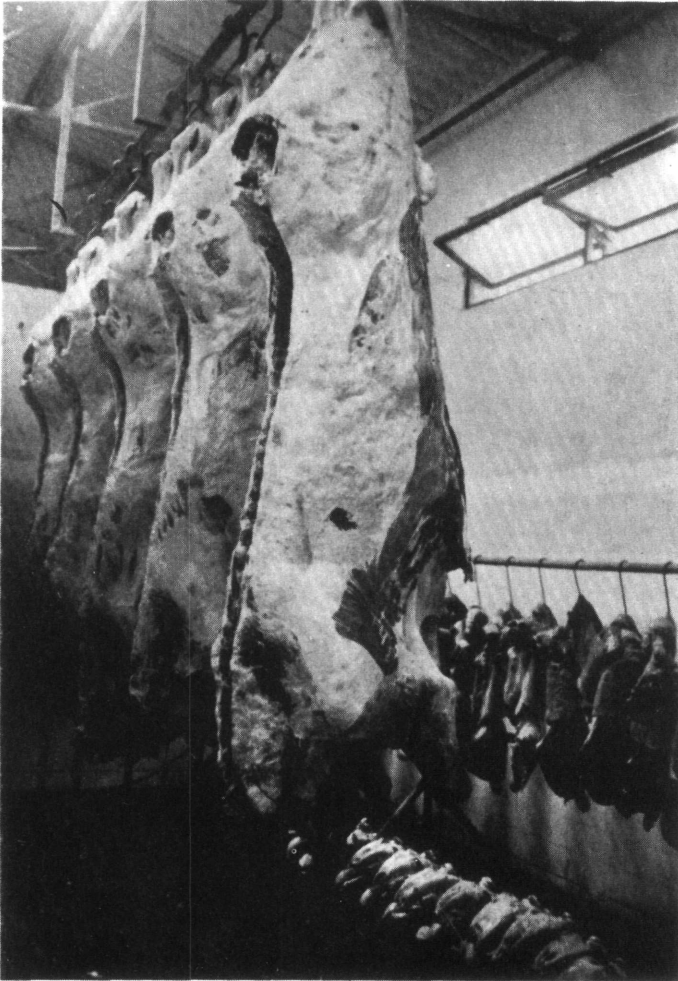
Τὸ ποσοστὸ σὲ οὐρία (0,25-1%) ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν προσθήκη πού γίνεται καὶ τὸν βαθμὸ καλῆς ἀναμίξεως (ὀμοιογενοποιημένο μίγμα).

Ἡ ὑπαρξη πυριτικῶν ἀλάτων (0,8-1,20) ὑποδηλοῖ ἀνεπιθύμητες προσμίξεις (χῶμα, ἄμμος κλπ.).

Τὸ κόστος τοῦ ἀνωτέρω μίγματος ὑπολογίστηκε ὅτι δὲν ξεπερνᾷ τις 4 δρχ. κατὰ κιλὸ μὲ τιμὲς Ἰουλίου 1977.

Τ' ἀποτελέσματα ὕστερα ἀπὸ τὰ πειράματά μας καὶ τὴν ἐμπειρία τῆς κτηνοτροφικῆς μονάδος τοῦ Ι. Μιχελιδάκη, μετὰ ἀπὸ δύο καὶ πλέον χρόνια συστηματικῆς ἐκτροφῆς μὲ τὴ χορήγηση ἐλαιοπυρῆνος, κρίνονται ὡς πολὺ ἱκανοποιητικὰ γιὰ τις σημερινές συνθήκες ὑψηλοῦ κόστους παραγωγῆς κρέατος.

Ἡ ποιότης τοῦ κρέατος ἐμφανίζεται ὁμοία τῶν ἄλλων κρεάτων, μὲ ἀνεπτυγμένες τις μυϊκὲς μάζες τῶν μηρῶν καὶ μὲ καλὲς ὀργανοληπτικὲς ιδιότητες. Ἡ χροιά ἐμφανίζεται ἐλαφρῶς ἐντονώτερη (Φωτ. 3.).



Κατά τις επανειλημμένες εξετάσεις που κάναμε στα σφαγεία, ή μεγάλη κοιλία παρουσιάζετο πλήρης αλευροποιημένων τροφών σε ύδαρη μάζα και ό έχινος άνάμεσα στα πέταλα του όποιου εύρίσκοντο ξυλώδη τεμάχια του πυρήνους.

Γενικώς, έδίδετο ή όψη ότι, ό έχινος ήταν διογκωμένος περισσότερο του κανονικού και τουτέ πρέπει να άποδοθει στην προσπάθεια του όργάνου για την πέψη της τροφής.

Ό έντερικός σωλήνας παρουσιάζετο επίσης με διογκωμένα τοιχώματα, έλαφρά ύπεραιμικός και με αύξημένη βλέννη.

Τό ήπαρ δέν εμφάνιζε καμιά αξιόλογη άλλιώωση.

Τό Ρh στο περιεχόμενο της μεγ. κοιλίας βρέθηκε γύρω στα 7. Για την άντιμετώπιση μερικων περιπτώσεων τυμπανισμού προστέθηκε έντός του μίγματος δισανθρακικό νάτριο ή άνθρακική σόδα σε μικρά ποσοστά.

Οί συσπάσεις της μεγάλης κοιλίας, βρέθηκαν λιγώτερες από 7 ανά 5'. Τουτέ θα πρέπει να όφείλεται στο αλευροποιημένο μίγμα και την έλλειψη χορηγήσεως χόρτου που είναι δυσεύρετο στη Κρήτη. Παρατηρήσαμε άκόμη ότι όταν άφαιρούντο πλήρως τα ξυλώδη τεμάχια (κουκούτσια) από τον έλαιοπυρήνα, ή κινητικότητα της μεγ. κοιλίας έμειώνετο περισσότερο και οί τυμπανισμοί αύξάνονταν.

Γι' αυτό δέν γίνονταν πλήρης άφαίρεση των ξυλωδων τεμαχίων, αλλά μέρος αυτών, έτσι που τα προβλήματα τυμπανισμών και όξεώσεων έλαττώθηκαν σε έλάχιστα συνηθισμένα περιστατικά⁽⁴⁾.

Πρέπει επίσης να προσθέσουμε την παρατήρησή μας πώς άρκετοί έννουχισμένοι μόσχοι ήλικίας δύο έτων περίπου και βάρους 400 kg έπί τρεις μήνες, διατρέφοντο άποκλειστικά και μόνο με έξαντλημένο έλαιοπυρήνα της έπιχειρήσεως, χωρίς να παρουσιάσουν προβλήματα ύγείας και θρέψεως.

Βεβαίως έπρόκειτο περι μόσχων που είχαν συνηθίση την λήψη έλαιοπυρήνους με τό μίγμα από μικράς ήλικίας.

ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΠΥΡΗΝΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΚΑΥΣΤΙΚΗΣ ΣΟΔΑΣ

Έγιναν προσπάθειες από άρκετά χρόνια να βελτιωθεί ή πεπτικότητα των χονδροειδων ζωοτροφών, όπως είναι τό άχυρο^(1,9,14), τα άπορρίματα και άλλα ύποπροϊόντα^(5,6,8,9,10,11). Ίδιαίτερα όμως οί μελέτες άναφέρονται στο άχυρο.

Τελευταία συνιστάται ή έπεξεργασία αυτου με καυστική σόδα (NaOH), άμμωνία, χλωριούχο νάτριο,θειικό όξύ κ.ά., ώστε δια ύδρολύσεως να διασπώνται οί κυτταρίνες και οί ξυλώδεις ούσιες, αύξανομένης της πεπτικότητας αυτων και συγχρόνως όλων των θρεπτικων συστατικων.

Σε ότι άφορά την καυστική σόδα οί μέθοδοι που χρησιμοποιήθηκαν είναι τρεις:⁽¹⁴⁾

α) Ή ύγρη, με άραιή διάλυση καυστικής σόδας (NaOH) 2-3%, που τό άχυρο τεμαχισμένο έμβαπτίζεται έντός αυτης έπί άρκετές ώρες.

Μετά ξεπλένεται και ξηραίνεται για να χρησιμοποιηθει. Με τον τρόπο αυτου αύξάνει ή πεπτικότης.

β) Ἡ ξηρὴ μέθοδος, πού χρησιμοποιεῖ πυκνή διάλυση καυστικῆς σόδας 12-18% ἔτσι πού τελικὰ νὰ ἀναλογεῖ 4-6% NaOH (καυστικῆς σόδας) ἐπὶ τῆς ποσότητος τοῦ ἀχύρου καὶ πού χορηγεῖται στὰ ζῶα ὡς ἔχει ἡ ὕστερα ἀπὸ ἐξουδετέρωση μὲ μικρὲς ποσότητες ὀξέων (HCL, H₃PO₄, H₂SO₄).

γ) Ἡ ἐνδιάμεση μέθοδος πού προτείνεται ἀπὸ τὸ INRA (Ἑθν. Ἴδρ. Ἄγρον. Ἑρευνῶν) στὸ THEIX Γαλλίας.

Μὲ τὴν μέθοδο αὐτὴ σ' ἓνα κιλὸ τεμαχισμένου ἀχύρου ἀναλογοῦν 2,5 λίτρα ὕδατος καὶ 40 γρμ. καυστικῆς σόδας. Μετὰ ἀπὸ 48 ὥρες χορηγεῖται τὸ προϊόν στὰ ζῶα ὡς ἔχει ἡ ὕστερα ἀπὸ προσθήκη ἑνὸς ὀξέος γιὰ τὴν ἐξουδετέρωση τῆς σόδας.

Ἐμεῖς στὰ πειράματά μας εἶχαμε τὴν ἰδέα νὰ χρησιμοποιήσουμε τὴν καυστικὴ σόδα στὸν ἐλαιοπυρῆνα καὶ μὲ τὶς ἀκόλουθες ἀναλογίαι:

Ἡ καυστικὴ σόδα σὲ στερεὰ κατάσταση (κόκκους) διαλύετο ἐντὸς ὕδατος (16%) καὶ τελικὰ ἐραντίζετο ὁ ἐξαντλημένος ἐλαιοπυρῆνας μὲ τὸ διάλυμα στὴν ἀναλογία 30%, δηλαδὴ 300 λίτρα διαλύματος στὸ τόννο ἐλαιοπυρῆνα.

Ἐτσι ἡ τελικὴ πυκνότητα τῆς καυστικῆς σόδας ἔφθανε τὰ 4,8 kg NaOH/100 kg ἐλαιοπυρῆνος καὶ προστέθηκε μελάσσα 10% καὶ οὐρία 1%.

Ὁ ἐπεξεργασμένος μ' αὐτὸ τὸν τρόπο ἐλαιοπυρῆνας χρησιμοποιήθηκε γιὰ τὴν σύνθεση σιτηρεσιῶν, ὅπως ἀναφερθῆκαμε προηγουμένως.

Ἡ χημικὴ ἀνάλυση μετὰ ἀπὸ τὴν ἐπεξεργασία ἔδωσε τ' ἀκόλουθα ἀποτελέσματα (μέσος ὁρος τιμῶν):

Ἵγγρασία	34,30
Ξηρὰ οὐσία	65,70
Ὀλικὲς πρωτεΐνες (NX6,25)	9,80
Λιπαρὲς οὐσίες	1,50
Ἴνώδ. Οὐσ. (κυτταρίνες)	
(MEΘ. BELLUCCI)	16,50
Τέφρα (ἀνόργανα ἄλατα)	13,80
Μὴ ἄζωτ. ἐκχ. οὐσ.	24,10
Οὐρία	1,3

Ἀπὸ τὴν ἀνάλυση προκύπτει ὅτι τὸ προϊόν αὐτὸ εἶναι βελτιωμένο μ' ἀρκετὲς πρωτεΐνες καὶ χαμηλὸ σχετικῶς ποσοστὸ κυτταρινῶν.

Τὰ σιτηρέσια πού ἔγιναν καὶ χορηγήθηκαν σὲ μόσχους παχύνσεως ἔδωσαν καλὰ ἀποτελέσματα, χωρὶς παρενέργειες καὶ δυσμενεῖς ἐπιπτώσεις στὴν υγεία τῶν ζῶων. Τὰ πειράματά μας ἐπ' αὐτοῦ συνεχίζονται καὶ θὰ δημοσιευθοῦν τὰ σχετικὰ στοιχεῖα μόλις ἀποπερατώσουμε τὴν ἐργασία μας.

Ἐπίσης ἔγινε προσπάθεια ἐμφανίσεως τοῦ ἐπεξεργασμένου ἐλαιοπυρῆνος μὲ καυστικὴ σόδα ὑπὸ μορφὴ συμπῆκτων (κόκκων) γιὰ τὴν καλύτερη συντήρησι καὶ ἐμπορευσιμότητα τοῦ προϊόντος.

Ἡ τελευταία αὐτὴ ἐργασία ἔγινε ἀπὸ τὴν Βιομηχανία Κτηνοτροφῶν ΣΥ-ΚΑΛ Ἀλιάρτου-Βοιωτίας, ὕστερα ἀπὸ σχετικὴ πρότασή μας.

Ἡ χημικὴ ἀνάλυση τῶν συμπύκτων (Pellets) εἶχε ὡς ἀκολούθως:

Ἵγγρασία	9,70
Ξηρὰ Οὐσία	90,30
Ὀλικές Πρωτεΐνες (NX6,25)	9,45
Λιπαρές οὐσίες	3,00
Ἴνώδ. Οὐσ. (κυτταρίνες)	
(ΜΕΘ. BELLUCCI)	24,90
Τέφρα (ἀνόργ. ἄλατα)	7,30
Μὴ Ἀζωτ. Ἐκχ. Οὐσίες	45,65
Χλωριοῦχο Νάτριο (ἄλας)	0,12

Μὲ τὰ νέα αὐτὰ συστήματα ἐπεξεργασίας τῶν χονδροειδῶν ζωοτροφῶν, μεταξὺ τῶν ὁποίων στὴν Χώρα μας παρουσιάζουν ἐνδιαφέρον,^(5,6,8,9,10,11) τὸ ἄχυρο, ὁ ἐλαιοπυρήνας, τὰ στέμφυλα οἴνοποιίας, οἱ κλιματόβεργες, τὰ ὑποπροϊόντα ἐσπεριδοειδῶν, τὰ φυλλώματα θαμνοειδῶν κλπ., ἀνοίγονται νέοι ὀρίζοντες στὴν διατροφή τῶν ζῶων μὲ χαμηλὸ σχετικὰ κόστος παραγωγῆς.

Ἐπ' αὐτῶν θὰ ἐπανεέλθουμε προσεχῶς μὲ δημοσίευση τῶν ἀποτελεσμάτων τῶν ἐρευνῶν μας καὶ τὰς παρατηρήσεις μας ἐπὶ τῶν ἐπιπτώσεων στὴν ὑγεία καὶ ἀνάπτυξη τῶν ζῶων.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

1. Ἡ ἐτησία παραγωγή ἀγνοῦ ἐλαιοπυρήνος στὴ χώρα μας φθάνει τοὺς 300-400 χιλ. τόννους καὶ μετὰ τὴν ἐπεξεργασία του στὰ πυρηνελαιουργεῖα στοὺς 200 χιλ. τόννους περίπου ἐξαντλημένου ἐλαιοπυρήνος.
2. Ἡ χημικὴ σύνθεση τούτων ἔχει ὡς ἀναφέρεται στὸν πίνακα I γιὰ τὸν ἀγνὸ ἐλαιοπυρήνα καὶ πίνακα II γιὰ τὸν ἐξαντλημένο ἐλαιοπυρήνα, ἀναλόγως τῆς ἀφαιρέσεως τῶν ξυλωδῶν τεμαχίων.
3. Ἡ χορήγηση τοῦ ἐξαντλημένου ἐλαιοπυρήνος, σὲ ὑψηλὰ ποσοστὰ 40-50% ἐντὸς μιγμάτων μὲ προσθήκη μελάσσας καὶ χαρουπιῶν (20%), οὐρίας μέχρι 1% καὶ λοιπῶν ἰσορροπιστῶν, ἔδωσε ἱκανοποιητικὰ ἀποτελέσματα. Ἐπὶ 554 μόσχων διαφόρου προελεύσεως, ἀρχικῆς ἡλικίας 5-8 μηνῶν καὶ ἀρχικοῦ βάρους 132 ± 21 kg, ἐπιτεύχθηκαν σωματικὰ βάρη 421 ± 42 kg, μετὰ παρέλευση 350 ± 30 ἡμερῶν παχύνσεως μὲ κατανάλωση τοῦ μίγματος ὑπὸ τῶν μόσχων κατὰ βούληση.
4. Ἐκτὸς τοῦ μίγματος δὲν ἐχορηγεῖτο ἄλλη χονδροειδῆς τροφή. Ἡ ἡμερήσια αὐξηση σωματικοῦ βάρους ἦταν 825 kg καὶ δὲν παρατηρήθηκαν προβλήματα στὴν ὑγεία τῶν παχυνομένων μόσχων.
5. Συνεχίζονται πειράματα γιὰ τὴν βελτίωση τῆς θρεπτικῆς ἀξίας τοῦ ἐλαιοπυρήνος μὲ προσθήκη καυστικῆς σόδας, τὴν τυποποίησή του σὲ κύβους (pellets) καὶ τὴν παρακολούθηση τῶν ἐπιπτώσεων στὶς ἀποδόσεις καὶ τὴν ὑγεία τῶν ζῶων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ἄρχος Στ. (1977). Τροφή ἀπ' τὸ ἄχυρο. Ἀγροτικὴ Ἐπιθ/ση Νο 369,278. Ἀθήνα.

2. Codounis M. Balatsouras G. Dalles Th. Contoncolaou D. (1974). Essai d'un nouveau systeme de pressurage des olives pour une meilleure valorisation des leurs sous-produits. 12th Cong. Intern. Indust. Agr. Alim., 'Αθήνα.
3. Carola C. (1975). Manuel d' Oleotechnie, Chap. VII, 97-109, Fao, Roma.
4. Δεμερτζής Π. (1977). Φυσιοπαθολογία διατροφής τών ζώων. 'Αθήνα.
5. Εύσταθίου Λ. (1976). Αί ζωοτροφαι έν 'Ελλάδι. Συμβολή εις τήν άξιοποίησησιν ύποπροϊόντων έπεξεργασίας. Δελτ. 'Ελλ. Κτην. 'Εταιρ. No 3, 182-188, 'Αθήνα.
6. Εύσταθίου Λ. (1968). 'Επί τής ποιότητος τών ζωοτροφών έν 'Ελλάδι. Δελτ. 'Ελλ. Κτην. 'Εταιρ. No 2, 95-112, 'Αθήνα.
7. Εύσταθίου Λ. (1967). 'Η δξύτης τών ζωοτροφών. 'Επιθ. Πτην. 'Επιστήμης. No 3, 25-28, 'Αθήνα.
8. Εύσταθίου Λ. και Χατζής Β. (1968). 'Υποπροϊόντα έπεξεργασίας τής όρύζης. Πτην. Δελτ., No 209-212, 'Αθήνα.
9. Εύσταθίου Λ. (1969). Χρησιμοποίησις τής κόπρου (μετά τής στρωμνής) τών πτηνών εις τήν διατροφήν τών χοίρων. Δελτ. 'Ελλ. Κτην. 'Εταιρ. No 3, 'Αθήνα.
10. Εύσταθίου Λ. (1972). Μελέτη έπί τών πλακούντων βαμβακοσπόρου. Δελτ. 'Ελλ. 'Εταιρ. No 3, 'Αθήνα.
11. Εύσταθίου Λ. (1973). Διά τήν χρησιμοποίησησιν ύποπροϊόντων εις τήν διατροφήν παραγωγικών ζώων. Πτην. Δελτ. No 246, 'Αθήνα.
12. 'Επιτροπάκης Τ. (1976). Συνοπτική Μελέτη 'Αξιοποίησεως τής έλαιουπυρήνης ώς ζωοτροφής. 'Επιθ. Γεωργίας Κρήτης.
13. Ferando R. et Theodossiadis G. (1976). La mélasse et le Sugre en alimentation animale. Les Ind. Alim. Anim. No 5, 13-29, Paris.
14. Jouany J. (1975). Edute des traitements permettant d' ameliorer la valeur alimentaire des fourrages pauvres (Pailles). Bull. Techn. No 21, 5-16, C.R.-Z.V. France.
15. Maymone B. Battaglini A. et Tiberio M. (1958). Rechershes sur la valeur nutritive du grignon d' olive. Feder. Int. Oleic. No 17, 1-36, Madrid.
16. Maymone B. Battaglin A. et Tiberio M. (1961). Ricerche sul valore nutritivo della sansa di olive. Annal. Del. Sper. Agr. No 5-6, 257-296, Roma.
17. Maymone B. et Carusi A. (1935). Ricerche Sulla Composizione chimica, la Digeribilita ed il valore nutritivo delle sanses di oliva esaurite con solventi chimici. Annal. Institi. Sper. Zootecn. Vol. II, No XIII, 323-340, Roma.
18. Maymone B. et Durante S. (1945). Ricerche sull' impiego della sansa vergine di oliva nell ingrassamento dei maial. Annal. Instit. Sper. Zootecn., Vol. III, 422-436, Roma.
19. Piccioni M. (1962). Dizionario alimenti bestiaime, Bologna.
20. Procacci E. (1963). Caratteristiche Chimico Biologiche dei mangimi, Milano.
21. Theriez M. et Boule G. (1970). Valeur alimentaire du tourteau d' olive Ann. Zootechn. 19, 143-157, Paris.