

Développement d'une méthode de transformation alimentaire pour traiter la paille

Farmscape du 19 avril 2017

Le Canadian Feed Research Centre a développé expérimentalement un supplément alimentaire sous forme de rondelles à base de fibre de paille pour les truies gestantes logées en groupes.

En partenariat avec Swine Innovation Porc, les chercheurs de l'Université de la Saskatchewan sont à réaliser des essais alimentaires pour évaluer la valeur de la fibre dérivée de pailles de blé et d'avoine avec l'objectif d'augmenter la satiété chez les truies gestantes logées en groupes. Ils cherchent ainsi à réduire l'incidence des bagarres pour les aliments, tout en maintenant un état de chair adéquat.

John Smillie, le directeur de l'usine au Canadian Feed Research Centre à North Battleford, explique que la paille fournit de la fibre aux truies, mais étant donné que la paille est légère et cotonneuse, elle ne peut être écoulee par le biais d'un système normal de transformation alimentaire commercial.

Extrait - John Smillie - Canadian Feed Research Centre : Le procédé que nous utilisons permet de compacter la paille en forme de rondelles.

Nous soumettons la paille à une pression de 2 000 à 2 500 PSI lorsqu'elle passe à l'intérieur de la chambre et elle est compactée hydrauliquement dans ces rondelles. La température atteint environ 80 degrés °C.

Donc, les fibres à l'intérieur de la paille subissent une pression et un traitement thermique, avec l'objectif de rendre les fibres plus digestibles.

Le produit final est circulaire. Ça ressemble à une rondelle de hockey, mais c'est un peu plus petit, un diamètre d'environ un pouce et demi à un pouce et quart et une épaisseur d'un quart à un demi-pouce. On produit ces rondelles en mettant la paille à l'intérieur d'un compacteur.

La paille tombe dans l'ouverture de l'unité hydraulique qui ressemble passablement à une ramasseuse-presse (presse à foin), avec laquelle nous compactons la paille pour en faire ces petites rondelles en les poussant au travers d'une chambre cylindrique pour les recueillir dans un seau.

Smillie ajoute qu'ils produisent tout juste suffisamment de ces rondelles pour les besoins des essais alimentaires, mais s'ils s'avèrent fructueux, il est convaincu que le processus pourrait être intensifié.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.

Farmscape vous est présenté grâce à Sask Pork et au Manitoba Pork Council.