

Alimenti apportatori di fibra

Polpa esausta di barbabietole essicata

Il residuo delle radici della bietola dopo il processo di estrazione dello zucchero, vengono commercializzate in fettucce o in pellet di colore grigio più o meno scuro, da alcune aziende prima della pellettatura vengono additivate con piccola % di melasso.

La polpa di bietola ha una elevata quantità di fibra di buona qualità ma ha un basso valore energetico, nella formulazione può sostituire parte della crusca.

Dal progetto ricerca n 686, condotto dall'Università degli Studi di Milano per conto di Regione Lombardia – Agricoltura, si evince che:

- 1) il tenore di materie prime fibrose, può aumentare decisamente (12÷24%) con l'incremento del peso vivo degli animali (indicativamente dopo i 100kg dell'animale);*
- 2) le polpe di bietola sono più digeribili della crusca;*
- 3) le diete con polpa di bietola hanno consentito una riduzione delle emissioni ammoniacali dai reflui*