

Şeker Pancarı Küspesi

Şeker fabrikasının yem ekonomisine armağanı: sindirilebilir lif ve enerji kaynağı kaba yem.

Şeker pancarı küspesi, şeker fabrikalarında pancarın şekeri alındıktan sonra geriye kalan posadır. Pancar dilimlenip sıcak suyla şekeri çözüldükten sonra kalan lifli kısım preslenir ve çoğunlukla kurutularak küspe hâline getirilir. Türkiye'nin köklü pancar şekeri sanayisi sayesinde küspe, her kampanya döneminde düzenli olarak üretilen, hayvancılığın yakından tanıdığı bir yan üründür.



Referans Künyesi

Alan	Bilgi
Menşe bölge	Türkiye geneli şeker fabrikaları — İç Anadolu ağırlıklı
Hasat / sezon	Pancar kampanyası sonbahar-kış (yaklaşık Eylül-Ocak); küspe çıkışı kampanya dönemini izler
Form	Kuru küspe — su ile şişerek kullanılır
Ambalaj	Çuval / Big-bag / Dökme (tır) — ambalaj tercihi ve sevkiyat şekli teklifte netleşir.

Tipik Teknik Değerler

Özellik	Değer (tipik referans aralığı)
Ürün tipi	Şeker üretimi yan ürünü (pancar posası)
Form	Kuru küspe — su ile şişerek hacim kazanır
Besinsel karakter	Sindirilebilir lif + enerji kaynağı kaba yem
Besin değeri	Kuru madde / besin değerleri partiye ve kampanya dönemine göre değişir; kesin değer taahhüt edilmez

Öne Çıkan Özellikler

- > Ruminantlarda kolay sindirilen etkili lif kaynağı
- > Rasyona enerji ve lif dengesini birlikte kazandırır
- > Hafif tatlımsı lezzet — yem tüketimini destekler
- > Kuru form: kolay depolama, su ile şişerek kullanım
- > Türkiye şeker sanayisinden düzenli, mevsimsel arz
- > Süt ve besi rasyonlarının tanındık, güvenilir bileşeni

Kullanım Alanları

- > Süt sığırı rasyonu
- > Besi rasyonu
- > Küçükbaş besleme
- > Kuru dönem ve geçiş rasyonları

Yem hammaddelerinde besinsel değerler partiye ve kampanya dönemine göre değişir; rasyona katım oranı yem uzmanı veya veteriner gözetiminde belirlenmelidir. Numune, perakende birim fiyatı üzerinden ücretlendirilir; kargo/nakliye bedeli alıcıya aittir.