

TAKARMÁNY ENERGIA-KIEGÉSZÍTÉS SÜTŐOLAJBÓL

Hogyan kerül egy baromfis szaklapba egy olyan cég, amely az elmúlt években azzal vált egyre ismertebbé, hogy étteremláncoktól és más felhasználóktól használt olajat gyűjt? A magyarázat a kidobásra ítélt anyag hasznosításának lehetőségeiben rejlik. Ugyanis a sütőolajok és zsíradékok feldolgozása során nem csak az ipar, de a mezőgazdaság számára is hasznosítható termékek keletkeznek. Ezek után már nem csodálkozhatunk a takarmány-adalékként általunk már korábban is ismert termékek említésén egy környezetvédelmi Kft. bemutatása

BIOFILTER[®]

Az 1990-ben alakult Biofilter Környezetvédelmi Kft. alaptevékenysége 1990-jut a keverőbe, ahol megfelelő arányban a használt sütőolajok és sütőzsíradékok begyűjtése, újrahasznosítása. Kezdetben Budapesten és a Balaton környékén gyűjtötték a használt olajat, de az igények gyors növekedésével hamar kinőtték budai üzemüket. 1992-ben ezért Csévharaszton is telephelyet hoztak létre, mivel kiderült, hogy az ott már 20 éve gyártott Favorit-40 és 50 fantázianevű zsírporkészítmény használt sütőzsíradék felhasználásával is gyártható. A zsírporkészítmény az állati takarmányokban régóta kedvelt, ezért nagy mennyiségben használt energiadúsító komponens, amely őrlött kukoricapehely és ipari zsír keverékéből áll. A Phylaxia 1951-ben szabadalmaztatta, azután vált ismertté, és Európában azóta is egyedülálló technológia alapján készül a két említett termék.

A feldolgozandó mennyiség további növekedése készítette a céget egy korszerű zsírolvasztó-olajtisztító részleg üzembe helyezésére 1997-ben, ettől kezdve az előbb említett Favorit termékeket már növényolaj alapanyagból is elő tudják állítani (Favorit-40/A és Favorit-50/A). A gyártás során megfelelő előkezelés, tisztítás során először is étkezési minőségű sütőolajat nyernek. A kukoricapehelyt a telepen készítik a kukorica mechanikus feltárásával, majd darálásával. A fűtött zsírtároló tartályból a tisztított sütőolaj, a kukoricapehely tárolóból pedig a feltár-

megdarált kukorica zárt rendszerben keverik az alapanyagokat, majd 30 kg-ra egalizálják és műanyag zsákba töltik. Ugyanez a technológia teszi lehetővé a tisztított, illetve a tisztított, keményített növényi olaj takarmány-adalékanyagként való értékesítését.

Újabb kapcsolódási pontot teremtett a Biofilter Kft. és a mezőgazdaság között, hogy 1998-ban hat évre bérbe vették a PINI Kft. kaposvári vágóhídi melléktermék feldolgozó üzemét, ahol csont- és húsliszt előállítására zajlik.

A Biofilter Kft. tizenegy év alatt vált száznál több főt foglalkoztató, milliárdos árbevétel meghaladó vállalkozássá. Ezt a céget alapítók azon felismerése tette lehetővé, hogy a környezet védelmét olyan tevékenység keretében is szolgál-



hatják, amely szolid nyereséget is termelhet, miközben ellátja az ipart és a mezőgazdaságot hasznos alapanyagokkal. 2000-ben országsszerte 4800 partnertől gyűjtötték be a használt sütőolajat és zsíradékot, amelynek mennyisége elérte a 2700 tonnát. Az első évek útkeresése, a lehetőségek feltárása után határozott jövőképpel rendelkeznek, aminek alapja, hogy mindig a piaci igények előtt járva igyekeznek készen állni akkor, amikor az új igények fellépnek.

A következő számokban tervezzük bemutatni a cég által gyártott takarmányokat, azok felhasználásának előnyeit.

