

SOJA DESACTIVADA

La soja natural posee de un 20 a un 30% de proteína no degradable que si se tratan o desactivan algunos factores mediante métodos adecuados, se aumenta la digestibilidad de esta proteína.-

La tripsina, es una enzima segregada en el intestino del animal que permite la absorción de la proteína.-

El poroto de soja natural contiene un factor llamado antitripsina que anula la acción de esta enzima.-

Mediante el desactivado por un método físico-químico, que consiste en someter a la soja a una determinada condición de humedad y temperatura, se desactiva o anula la acción de éste factor, para permitir una mejor absorción de la proteína.-

La actividad ureásica en si no es un problema importante, pero esta actividad nos indica que está activo el factor antitripsina , por lo tanto midiendo esta actividad ureásica, podemos decir a ciencia cierta si hemos anulado o no éste factor.-

Composición aproximada de la soja desactivada:



Proteína Bruta.....	33 a 36 %
Energía Bruta.....	4970 a 5150 Kcal/Kg
Energía Metabolizable(Aves).....	3250 a 3350 Kcal/Kg
Energía Digestible(Cerdos).....	4000 a 4150 Kcal/Kg
Energía metabolizable(Cerdos).....	3650 a 3700 Kcal/Kg
Grasa Total.....	18 a 19 %
Fibra Bruta.....	5,90 a 6,30 %
Materia seca(aprox).....	90 %
Actividad ureásica.....	0.02 a 0.25 unidades de PH
Calcio.....	0.21 %
Fósforo Total.....	0.49 %
Potasio.....	1.64 %
Lisina.....	2.18 %
Metionina.....	0.53 %
Humedad.....	13,50 % máximo
Impurezas.....	0.5 % máximo
Proteínas solubles.....	65 a 80 %

Alaminos Cereales



Establecimiento Elaborador N° 12369/A/E
Habilitación N° 8859/A/E

de Huechulafquen S.R.L.

Ruta 8 Km 607 - Río Cuarto - Córdoba

Tel.: (0358) 4647269 / 4647079 / 4640611 / 4700435

E-mail: info@alaminos.com.ar - www.alaminos.com.ar


NUTRICION ANIMAL