

PROFIL DES NUTRIMENTS DU PRODUIT DE BASE

47,5 % Tourteau de soya

DESCRIPTION

Le tourteau de soya (décortiqué, extrait par solvant) est le produit obtenu par le meulage des flocons restant après le prélèvement de la majorité de l'huile des fèves de soya décortiquées au moyen d'un processus d'extraction par solvant. Le tourteau de soya devra contenir moins de 3,35 % de fibre brute. Le tourteau peut contenir un agent de conditionnement inerte, non toxique, nutritif ou non nutritif, ou toute combinaison des précédents pour réduire la prise en pain et pour améliorer l'aptitude à l'écoulement. La quantité de cet agent ne doit pas dépasser ce qui est nécessaire pour remplir l'effet attendu. En aucun cas, l'agent de conditionnement ne devrait dépasser 0,5 %.

Le tourteau de soya est de loin le tourteau d'oléagineuses le plus utilisé en Amérique du Nord. C'est la norme de référence à laquelle toutes les autres protéines sont comparées. Les autres tourteaux peuvent se comparer favorablement au tourteau de soya, mais leur utilisation est souvent limitée par une offre insuffisante, par des facteurs antinutritionnels ou par un manque de palatabilité. Le tourteau de soya présente une couleur allant de beige pâle à or. Il devrait sentir les arachides fraîchement rôties. Il ne devrait émettre aucune odeur de solvant.

UTILISATION ET APPLICATION

Selon les considérations économiques et nutritionnelles appropriées, le tourteau de soya peut être utilisé sans restrictions importantes dans les rations adéquatement préparées pour le bétail. Comme c'est le cas avec d'autres aliments, le tourteau de soya doit être servi avec un supplément contenant les vitamines, les minéraux et les acides aminés nécessaires. L'utilisation optimale du tourteau de soya est atteinte au moyen de techniques de programmation linéaire qui tiennent compte des facteurs économiques favorables et contribution de la adéquatement évaluée des autres ingrédients.

ENTREPOSAGE ET MANUTENTION

Le tourteau de soya est offert en vrac. Comme tel, il peut donc être entreposé dans des bennes traditionnelles pour vrac et manutentionné de la même façon. À la ferme, le tourteau de soya peut être déposé sur une dalle de béton (couverte et protégée des intempéries). Comme pour tous

ANALYSE TYPE

	BMS	Tel que servi
Matière sèche	100,0 %	89,0 %
Protéine brute	53,4 %	47,5 %
Gras	1,0 %	0,9 %
Fibre brute	3,7 %	3,3 %
Calcium	0,33 %	0,30 %
Phosphore	0,7 %	0,6 %
Cendres	6,5 %	5,8 %
ENA	40,3 %	35,9 %
ÉNı	2,01 Mcal/kg	1,79 Mcal/kg
ÉNg	1,48 Mcal/kg	1,30 Mcal/kg

*Les données indiquées sont des valeurs moyennes seulement. Elles ne doivent pas être considérées comme une garantie, exprimée ou implicite, non plus qu'une condition de vente.

les aliments destinés aux animaux, le tourteau de soya devrait bénéficier d'un entreposage dans un lieu sec, sans insectes.

