



Expeller de soja

última revisión

© MAYO 2022

Ruta 12



Descripción

El expeller de soja **es el subproducto obtenido luego del proceso de extracción del aceite de soja por método de extrusado/prensado.** Por la naturaleza del proceso, no daña las propiedades de la soja y mantiene sus cualidades.

Conservación

La producción va a un silo desde el cual puede descargarse directamente a los camiones.

Cuando el silo esta completo, la producción es almacenada en un galpón de 1500 Tn., evitando puntos críticos para evitar enranciamiento.

Aplicaciones

Aporta niveles nutricionales altos debido a su método de obtención mecánica, aporta energía ya que presenta 7% de EE y 44% de proteína de alto valor biológico.

Ideal para la formulación de dietas para animales con altos requerimientos nutricionales como pueden ser bovinos en sus primeras etapas de crecimiento y desarrollo o bien, para porcinos en todas sus categorías y aves.





Especificaciones

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

MÍNIMO MÁXIMO

Humedad (%)	8	9
Materia grasa (%)	7	8
Proteína bruta (%)	41	45
Proteína soluble (%)	70	90
Actividad ureásica (unidades de pH)	0.02	0.03
Fibra detergente ácida (%)	9	9.5
Fibra detergente neutra (%)	20	22
Digestibilidad (%)	80	90
Lisina (%)	2.68	2.78
Metionina (%)	0.58	0.6

ENERGÍA METABOLIZABLE

Energía neta para rumiantes en lactancia (Kcal/Kg MS)	2800
Energía neta para rumiantes en engorde (Kcal/Kg MS)	2500
Energía neta metabolizable para aves (Kcal/Kg MS)	2900
Energía neta metabolizable para cerdos (Kcal/Kg MS)	3200





Apariencia

Galletas de textura consistente, color ambarino, amarillo claro o marrón amarillento. Olor neutro, a cereal, sin indicios de rancidez.

Caducidad

Se sugiere un máximo de 10 meses.

Transporte y manejo

Nuestros productos son servidos a los clientes a granel. Cerciorándose de la limpieza de los equipos.





escribínos, 
estamos para ayudarte!

(343) 562 0954