



## DESCRIPCION

El expeller es un subproducto del poroto de soja, que se obtiene luego del extrusado y prensado del mismo. Debido a la naturaleza de este proceso, el producto que se adquiere es libre de solventes y sustancias nocivas, lo que permite una mejor conserva de los nutrientes y proteínas naturales de la soja.

## PROPIEDADES

El expeller de soja presenta un alto contenido proteico, así como un buen aporte de grasas, energía, y aminoácidos esenciales, transformándolo en un producto de alto valor nutricional para la elaboración de alimentos balanceados.

## APLICACIONES

Materia prima para la elaboración de alimentos balanceados como suplemento proteico y aporte calórico. Excelente opción para incluir en dietas de aves, cerdos y ganado vacuno.

## EXPELLER DE SOJA

ANALISIS FISICOQUIMICOS	BASE	TOLERANCIA
Humedad (%)	6	8
Materia Grasa (%)	7	8
Proteína Bruta (%)	40	42
Proteína Soluble (%)	90	95
Actividad Ureásica (Unidades de pH)	0.02	0.05
Fibra Detergente Ácida (%)	9	9.5
Fibra Detergente Neutra (%)	20	22
Digestibilidad (%)	80	85
Lisina (%)	2.68	2.78
Metionina (%)	0.585	0.6

La información contenida en ésta tabla, es evaluada cada hora a través un análisis infrarrojo cercano (NIRS) el cual proporciona datos rápidos y precisos sobre el producto, cumpliendo con las normas de comercialización preestablecidas.

## PRESENTACION

Peletizado

## METODO DE ANALISIS

Tecnología NIRS

## HABILITACIONES

Certificado de inscripción RUCA

