

SOJA DESACTIVADA

DESCRIPCIÓN

Los porotos de soja desactivada son una fuente excelente de proteína y energía. Los factores antinutricionales proteicos propios de la soja se desactivan con calor por desnaturalización.

APLICACIONES

Elaboración de alimentos (se pueden incluir en aves, bovinos, cerdos, etc).

PROPIEDADES

La soja sufre modificaciones orgánicas a nivel de proteínas y ácidos grasos que son muy importantes para la digestibilidad en el organismo de los animales.

Análisis fisicoquímicos	Valores	Norma
Humedad (%)	12	IRAM 5623
Materia grasa (%)	18-19	IRAM 5624
Proteína total (%)	35-37	IRAM 18852
Proteína soluble (%)	91	IRAM 5551
Actividad Ureásica (unidades de PH)	0.12	IRAM 5608

