



**POBALLE**

SUBPRODUCTOS PARA LA  
ALIMENTACIÓN ANIMAL

Desde 1970

www.poballe.com    poballe@poballe.com    932 296 909

# Alfalfa Deshidratada

**PROTEICOS**



## DESCRIPCIÓN

La alfalfa (medicago sativa) es uno de los principales forrajes producidos en el área mediterránea.

La deshidratación de la misma en comparación con el secado natural (henificación), reduce las pérdidas de valor nutritivo (hojas, proteína, vitaminas) y los riesgos de contaminación por tierra, además de evitar la humedad por lluvia o rocío que aumentarían la contaminación microbiana.

Al someterse a este proceso, parte de la proteína degradable se transforma en by pass y la fibra suele ser más corta. Estos dos cambios deben de tenerse en cuenta cuando se formula con ella.

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRITIVAS



HUMEDAD .....	14.82%
PROTEÍNA SOLUBLE .....	15.89%
FIBRA BRUTA .....	24.95%
FND .....	42.05%
FAD .....	31.80%
PROTEÍNA SMS .....	18.77%
CENIZAS .....	11.11%

## VENTAJAS

La alfalfa contiene alrededor de un 50% de pared celular y una composición equilibrada de la fibra (8% pectinas, 10% hemicelulosas, 25% celulosas y 7% lignina). Por ello, asegura un rápido tránsito digestivo, un aporte significativo de fibra soluble y una alta capacidad tampón.

Esto, unido a su elevada apetencia, hace de la alfalfa un ingrediente de elección en piensos de vacas de alta producción y de conejos.

El contenido en Proteína Bruta condiciona en gran medida su valor de mercado.

Cuanto más tierna se recoge, menor es la producción de MS por ha, pero mayor es la calidad nutritiva, al aumentar la producción de hojas sobre tallo. Se estima que la PB es un buen indicador de su valor energético, de modo que un aumento de una unidad porcentual de PB sobre materia.

## USO

Se puede usar entre 1 y 10 Kg teniendo en cuenta el resto de ingredientes. Especialmente hay que valorar que tiene menos valor forrajero que la rama y más proteína by pass.