



**POBALLE**

SUBPRODUCTOS PARA LA  
ALIMENTACIÓN ANIMAL

Desde 1970

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

# Cascarilla de Soja

**PROTEICOS**



## DESCRIPCIÓN

Es un subproducto obtenido durante el procesado del haba de soja para la extracción del aceite.

El haba de soja se seca para reducir la humedad a un 10%, y posteriormente se molturan, separando la cascarilla por aspiración.

La cascarilla representa un 8% del peso del haba y contiene alrededor del 40% de su fracción fibrosa.

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRITIVAS

SUSTANCIA SECA .....	89.00%
PROTEÍNA BRUTA .....	13.00%
GRASA BRUTA .....	03.60%
FIBRA BRUTA .....	32.07%
CENIZAS .....	04.07%
NDF .....	57.50%
ADF .....	43.30%
CALCIO .....	00.42%
FÓSFORO .....	00.22%



## VENTAJAS

La cascarilla de soja es un ingrediente con un alto contenido en fibra muy poco lignificada, con una degradabilidad casi completa (>85%), pero con una velocidad de degradación relativamente lenta (3,3% hora).

A pesar de este contenido importante de fibra, esta es muy poco efectiva.

El contenido en proteína es destacable.

La inclusión de cascarilla de soja dentro en las raciones de las distintas especies siempre debe valorarse mediante una buena formulación, ya que es un ingrediente alto en fibras poco efectivas, que deben ser limitadas para no administrarse en exceso.

### ALMACENAMIENTO

En el mercado generalmente se encuentra en forma granulada para mejorar su transporte, ya que se puede conseguir una densidad del orden de 5 veces superior.