



**POBALLE**

SUBPRODUCTOS PARA LA  
ALIMENTACIÓN ANIMAL  
Desde 1970

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

# Pulpa de Naranja Fresca

**ENERGÉTICOS**



## DESCRIPCIÓN

Es el subproducto de la industria de zumos cítricos, está constituido por la piel, las semillas, la pulpa y frutos de desecho. Puede utilizarse en forma fresca, ensilada o deshidratada.

Al igual que la pulpa de remolacha da lugar a una fermentación típicamente acética, pero la producción de ácido láctico es superior.

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRITIVAS



HUMEDAD .....	80.00%
FIBRA (S.M.S.) .....	39.00%
GRASA (S.M.S.) .....	02.00%
AZÚCARES (S.M.S.) .....	15.00%
PROTEÍNAS (S.M.S.) .....	07.00%
CENIZAS (S.M.S.) .....	08.00%
CALCIO (S.M.S.) .....	01.50%
SODIO (S.M.S.) .....	00.50%
POTASIO (S.M.S.) .....	02.00%

## VENTAJAS

Desde el punto de vista nutritivo es un ingrediente comparable a la pulpa de remolacha, dada su elevada concentración en carbohidratos, su proporción apreciable de componentes de la pared celular y su bajo grado de lignificación. No obstante, existen algunas diferencias importantes. Así, la pulpa de cítricos contiene menos hemicelulosas (6 vs 20%) y fibra neutro detergente (25 vs 43%), pero más pectinas (30 vs 20%) y azúcares (23 vs 6%) que la pulpa de remolacha. Como consecuencia su valor

energético es ligeramente más alto en rumiantes (+5%). Su principal utilización es en dietas y piensos para rumiantes de alta producción, donde su valor nutritivo es similar al del grano de cebada.

## USO

Debido a su valor inusual debe ser introducida en la ración gradualmente. Una vez que las vacas estén acostumbradas es un ingrediente muy apetecible que puede ser utilizado hasta un 25% de la ración o hasta 4 kg por vaca/día.