

HUILE DE SOYA

Procédé d'extraction de première pression à froid

Description physique :

Apparence : huile végétale de couleur dorée.
Odeur : pratiquement sans odeur.

Analyse chimique:

Acides gras libres	0.22	%
Humidité	0.04	%
Gras	100	%
Phosphore	115	ppm

Description du produit:

L'huile de soya Belisle, une huile de source végétale, contient de 85 à 90 % d'acide gras insaturés comprenant de longues chaînes carbonées; elles ont pour les espèces monogastriques et polygastriques des valeurs énergétiques élevées.

Profil d'acides gras (%) :

C14:0	Myristique	0,10
C16:0	Palmitique	11,00
C16:1 Cis-9	Palmitoléique	0,10
C18:0	Stéarique	4,00
C18:1 Cis-9	Oléique	23,40
C18:2 Cis-9,12	Linoléique	53,20
C18:3 CIS-9, 12, 15	Linoléénique	7,80
C20:0	Arachidique	0,30
C22:0	Béhénique	0,10

Valeurs énergétiques :

Volaille:

Énergie métabolisable8.80 Mcal/kg

Porc:

Énergie digestible8,65 Mcal/kg

Énergie métabolisable8,56 Mcal/kg

Énergie nette7,73 Mcal/kg

Ruminants:

Énergie nette de lactation.....5.84 Mcal/kg

Propriétés chimiques :

Indice d'iode	125
Rapport Insaponifiables / Saponifiables	5,45

Recommandations :

Le taux d'incorporation est variable et dépend du niveau de gras recherché dans la ration.