

Harina de Gluten – Ficha técnica

Descripción.

La harina de gluten de maíz es un producto de la molienda húmeda del maíz.

Es un rico alimento proteico. Tiene un contenido energético altamente digestible (comparable al grano de maíz).

La harina de gluten de maíz es a menudo comparado con los ingredientes de proteína animal durante la formulación, que contiene cantidades mínimas de almidón y fibra de maíz.

Presentación.

A granel. Polvo amarillento, ninguna impureza visible

Especificaciones físico-químicas.

Análisis

Proteínas (%)	60.0 – 65.0
Humedad (%)	11.0 (max)
PB by pass (%)	55.0 – 60.0
Grasa (%)	4.0 (max)
Aflatoxinas (ppb)	20.0 (max)
Xantofilas (mg/kg)	220 Aprox.

Granulometría

Retiene malla 10 (%)	3.0 (max)
Pasa malla 100 (%)	20.0 (max)

Propiedades y Aplicaciones.

Es un suplemento muy alta de proteínas en la alimentación de mi ganado, aves de corral y animales domésticos.

Es un excelente complemento en la elaboración de alimentos para mascotas, proveyendo proteínas de alta calidad.

Vida útil

3 meses a partir de la fecha de producción

Harina de Gluten – Ficha técnica

Aminograma

Lisina	1.00
Metionina	1.90
Arginina	1.90
Leucina	9.40
Met+Cis	2.46
Isoleucina	2.30
Fenilalanina	3.80
Fen+Tir	7.27
Treonina	2.00
Histidina	1.20
Triptofano	0.30
Valina	2.85

Energía metabolizable

Ponedoras	3.7 Mcal/kg
Porcinos	3.8 Mcal/kg
Rumiantes	3.1 Mcal/kg