

## Sorgho

---

### Détails du produit:

Sorgho dans ses nombreuses variétés est utilisée pour la consommation humaine, à la fois pour l'alimentation et pour la production de boissons alcoolisées et d'aliments dans la production de fourrage ou aliments pour animaux.

### Applications:

#### Farines

Usage actuel: boulangerie (pain traditionnel), les boissons (boissons gazeuses et les bouillies), les tortillas.

Utilisation potentielle: Snacks, boissons, pâtes, céréales, etc

#### Bran ou de vernis

Utilisation actuelle: Concentré animaux

Utilisation potentielle: Fabrication de pain avec fibres alimentaires, suppléments nutritionnels rendant l'extraction de la fibre de composés antioxydants.

### Composants

Nutritif	Teneur %
Glucides (g)*	75,0
Protéines (g)*	10,0
Lipides (g)	02.7
Fibre (mg) *	02.2
Calcium (mg) *	22,0
Fer (mg)*	03,8
Phosphore (mg) *	24,2
Sodium (mg) *	08.0
Potassium (mg) *	44,0
Zinc *	01.5
La vitamine Sib1 - thiamine *	0,33
Vitamine B2 - Riboflavine *	0,18
Vitamine B3 - niacine *	03.9

\* Valeurs moyennes

### Stockage

Le dépôt dans un endroit frais, sec et bien aéré.

### Emballage

Dans des sacs de 50 kg

## Sorgho

---

### Autres considérations

Les protéines sont des composés organiques complexes en acides aminés. Ceux-ci existent dans des proportions caractéristiques de chaque protéine particulière. La teneur totale en acides aminés essentiels et semi-essentiels sont les suivants: (en pour cent)

Lysine	02.4
Thréonine	03.3
Valine	04.8
Isoleucine	03,8
Leucine	13,3
Tyrosine	01.8
Phénylalanine	04,9
Tryptophane	01.0
Méthionine	01.2

\* Composition d'acides aminés recommandé par la FAO équilibre de protéines dans l'alimentation humaine.

### Méthode d'analyse

#### Cendre

Maximum: 1,5% sur un sec

923.03ICC 104/1 AOAC (1990) - Détermination des cendres dans les céréales et les produits céréaliers (calcination à 900oC) (Méthode de Type I); - Or-ISO 2171: 1980 Céréales, légumineuses et produits dérivés

#### Protéine (N x 6,25)

Minimum: 7,0% sur un sec

ICC 105/1 (1986) Méthode de détermination de protéines brutes dans les céréales et les produits céréaliers pour l'alimentation humaine et animale, catalyseur utilisant le sélénium / cuivre (Méthode de Type I) - ou-ISO 1871: 1975

#### Graisse

Maximum: 4,0% sur un sec

AOAC 945.38F; 920.39C- ou -ISO 5986: 1983 - Conseil - Détermination de diéthyle extrait à l'éther

#### Fibre brut

ICC 113 Détermination de fibres brutes (type I) - ou-ISO 6541 (1981) des produits agricoles et alimentaires - Détermination de la teneur en cellulose brute - Modification méthode Scharrer

## Sorgho

---



Le groupe La Santina est inscrit à INASE - Institut national des semences - en République Argentine