

Tourteaux de soja

Sous produit de la trituration des graines de soja, le tourteau de soja, avec une teneur en protéines brutes entre 44 et 48%, est l'élément le plus utilisé dans l'alimentation animal après les céréales.

Ces tourteaux trouvent leur intérêt dans l'alimentation des vaches laitières. Ils sont également la principale source de protéine dans l'alimentation des porcs et volailles.

Les tourteaux de soja peuvent être commercialisés en pellets ou en farine, en fonction du processus de fabrication de l'usine de trituration.

La qualité des tourteaux s'exprime généralement en "Profat" elle correspond au taux de protéine brute combiné au taux de matière grasse.

Les différentes qualités disponibles sont :

Profat	Protéine	Matière grasse
44%	42%	2%
46%	44%	2%
48%	46%	2%
49%	47%	2%

50% 48% 2%

Les composantes moyennes du tourteau de soja sont :

Humidité **Protéine** **Huile** **Cellulose**

12% 45% 2% 6%

[Retrouver sur la carte les différentes usines ou zones d'importations de tourteaux que nous pouvons vous proposer.](#)