

DRECHE DE SOJA

DESCRIPTION

Issue de la fabrication industrielle du lait de soja : La drèche de soja, appelée couramment Okara, résulte d'un procédé d'extraction qui consiste à **laver le soja préalablement broyé** dans des bains d'eau chaude puis de le presser afin de récupérer l'**Okara humide**.



s

VALEURS ALIMENTAIRES INDICATIVES (/KG MS)

INRA	MS	UFL	PDIN	PDIE	PDIA	AMIDON		MAT	DENSITE (KG/M3)	CB
2007	18	1.11	195	152	75	0		26	900	14.5
INRA		UFL	BPR	PDI	PDIA	MG		P (g/kgMS)	Ca	Mg
2018		1.1	75	135	85	10.5		5	3.5	1.5

ATOUTS DU PRODUIT

Diversification de la source azotée, produit en Alsace,

Riche en énergie, tout en diminuant la teneur en amidon dans la ration,

Stimule l'ingestion, par sa faible matière sèche,

Réduction du coût alimentaire, de par son prix très intéressant.

UTILISATION

Convient à tous les ruminants.

Vaches laitières	Taurillons	Gros bovins
4 à 8 kg brut/j	4 à 6 kg brut/j	3 à 6 kg brut/j

Disponible toute l'année.