

# Catalogue des aliments pour animaux



## Acides gras libres à point de fusion défini

(aucune image disponible)

### Origine, fabrication, description

Ces acides gras libres à point de fusion défini sont composés surtout d'acide palmitique ou d'acide stéarique. Le produit est commercialisé sous forme de « flocons de suif » ou de « prills » d'un diamètre de plusieurs millimètres.

Les acides gras libres à point de fusion défini sont utilisés dans l'alimentation des ruminants. Le point de fusion est supérieur à la température corporelle des bovins, afin que la graisse passe à travers la panse sans modification (graisse protégée).

Les graisses cristallines et les savons de Ca d'acides gras sont d'autres produits qui ont les mêmes objectifs et le même profil d'utilisation.

Ces acides gras sont très peu utilisés dans l'alimentation des porcs et des volailles en raison d'une mauvaise digestibilité.

### Constituants particuliers

Suivant les spécifications du fabricant.

### Problèmes possibles de qualité

–

### Transformation

Les acides gras libres à point de fusion défini ont une structure floconneuse, utilisable sous ses formes originales.

# Catalogue des aliments pour animaux



## Utilisation

Comme source d'énergie dans les aliments composés pour ruminants. La digestibilité est moindre chez le porc et la volaille.

## Pourcentages maximums conseillés dans divers types d'aliments composés, %

Aliments pour bovins		Aliments pour porcs		Aliments pour volailles		Autres aliments	
Veaux	3	Porcelets	2	Poussins	2	Chevaux	0
Génisses	5	Gorets	2	Poulettes	2	Lapins	0
Bovins à l'engrais	5	Engraissement	2	Poules pondeuses	2		
Bétail laitier	5	Truies	2	Engraissement	2		

*Veillez tenir compte des précisions sur les pourcentages maximums conseillés !*

Actualisé : 11 juillet 2016