

# Catalogue des aliments pour animaux



## Graisse de bœuf

(Suif de bœuf)

(aucune image disponible)

### Origine, fabrication, description

La graisse de bœuf est obtenue par fonte/extraction des graisses des tissus gras du bœuf. La graisse de bœuf se caractérise par une proportion élevée d'acides gras saturés. Le point de fusion se situe vers 50 °C. Le suif de bœuf est utilisé essentiellement dans la préparation de succédanés de lait riches en graisse pour les veaux à l'engrais et les veaux d'élevage.

Les graisses animales utilisées dans l'industrie de l'alimentation animale doivent soit respecter les exigences légales en matière de denrées alimentaires, soit être produites selon des critères précis conformément à l'« ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux » (OESPA).

### Constituants particuliers

–

### Problèmes possibles de qualité

La qualité de la graisse est détériorée principalement par les processus de décomposition et d'oxydation. En raison de son profil d'acides gras, le suif de bœuf fait partie des graisses les plus stables.

### Transformation

Le suif de bœuf doit d'abord être fondu avant d'être incorporé. Il doit donc être chauffé, processus au cours duquel il faut éviter des températures trop élevées.

# Catalogue des aliments pour animaux



## Utilisation

Surtout comme composant pour succédanés de lait et aliments composés dans lesquels il est important d'avoir des graisses saturées.

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

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

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

Actualisé : 11 juillet 2016