

Catalogue des aliments pour animaux



Poudre de babeurre

(aucune image disponible)

Origine, fabrication, description

Le babeurre est un sous-produit de la transformation de la crème en beurre. La poudre de babeurre est obtenue par séchage du babeurre. Il faut distinguer le séchage par vaporisation et le séchage sur cylindre. Le séchage par vaporisation est devenu le procédé standard. En effet, la vaporisation donne au babeurre de meilleures propriétés émulsives dans l'eau et le risque d'endommager les protéines est plus faible que lors du séchage sur cylindre.

Comme la poudre de lait écrémé, la poudre de babeurre contient toutes les protéines, le lactose et les minéraux du lait, qui ont une valeur biologique et une digestibilité élevées. La teneur en azote non protéique est faible (~4 %).

La poudre de babeurre fait partie des aliments riches en protéines.

Constituants particuliers

–

Problèmes possibles de qualité

Des températures de séchage trop élevées peuvent diminuer la disponibilité de la lysine (réaction de Maillard).

Transformation

Poudre fine. Utilisable sous sa forme originale.

Catalogue des aliments pour animaux



Utilisation

Principalement comme constituant de succédanés de lait pour veaux d'élevage et d'engraissement.

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

Aliments pour bovins		Aliments pour porcs		Aliments pour volailles		Autres aliments	
Veaux	5	Porcelets	15	Poussins	0	Chevaux	0
Génisses	0	Gorets	10	Poulettes	0	Lapins	0
Bovins à l'engrais	0	Engraissement	10	Poules pondeuses	0		
Bétail laitier	0	Truies	10	Engraissement	0		

Veillez tenir compte des précisions sur les pourcentages maximums conseillés !

Actualisé : 11 juillet 2016