

Catalogue des aliments pour animaux



Poudre de lait écrémé



Origine, fabrication, description

Le lait écrémé est un sous-produit de la production de crème à partir de lait entier. La poudre de lait écrémé est obtenu après séchage du lait écrémé. Le procédé usuel est le séchage par vaporisation dans un courant d'air chaud, ce qui n'altère pratiquement pas les constituants.

Le lait écrémé en poudre contient la totalité des protéines, du lactose et des minéraux du lait entier. La matière azotée du lait, très bien équilibrés au niveau des acides aminés, est hautement digestible et ne contient que peu d'azote non protéique (~4 %).

La poudre de lait écrémé est un aliment protéique de grande valeur.

Constituants particuliers

—

Problèmes possibles de qualité

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

Évtl. formation de grumeaux.

Catalogue des aliments pour animaux



Transformation

Poudre fine. Utilisable sous sa forme originale.

Utilisation

Dans les succédanés de lait (= lait écrémé en poudre riche en protéines + graisse ne provenant pas du lait) pour les veaux d'élevage et d'engraissement, les porcelets, les chevreaux, les agneaux, et les poulains. Ces poudres sont mélangées à de l'eau/des sous-produits laitiers et distribuées sous forme liquide.

Le lait écrémé en poudre est également utilisé dans les aliments pour porcelets.

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

Aliments pour bovins		Aliments pour porcs		Aliments pour volailles		Autres aliments	
Veaux	60	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