

Catalogue des aliments pour animaux



Huile de palme

Huile d'Elaeis guineensis Jacq.

(aucune image disponible)

Origine, fabrication, description

Serrés en grosses grappes, les fruits ou drupes du palmier à huile fournissent deux types d'huile :

- l'huile provenant de la pulpe entourant le noyau = huile de palme
- l'huile extraite des amandes du noyau (palmiste) = huile de palmiste

L'huile de palme représente 7/8 de l'huile totale extraite.

L'huile de palme a une teneur élevée en acides gras saturés, en particulier en acide palmitique (C16:0), ce qui lui donne un point de fusion relativement haut (> 25 °C). Elle constitue une matière première dans la fabrication d'huiles et de graisses comestibles, et a aussi des utilisations techniques.

L'huile de palmiste a une composition semblable à la graisse de coco avec une teneur élevée en acides gras à chaîne moyenne, surtout en acide laurique.

C'est surtout l'huile de palme qui est utilisée dans l'alimentation animale. Elle a une couleur caractéristique rouge-orange qui est donnée par sa haute teneur en caroténoïdes et autres pigments présents dans la pulpe des fruits du palmiste.

Constituants particuliers

–

Problèmes possibles de qualité

En général, les exigences de qualité sont convenues entre le vendeur et l'acheteur.

Transformation

Réchauffage nécessaire pour qu'elle soit bien liquide.

Catalogue des aliments pour animaux



Utilisation

Comme ingrédient d'aliments composés.

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

Aliments pour bovins		Aliments pour porcs		Aliments pour volaille		Autres aliments	
Veaux	5	Porcelets	5	Poussins	5	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