





La cascarilla de soya es un subproducto del procesamiento industrial del grano de soya para la producción de aceite.

Integra el grano en un 5% aproximadamente.

Características:		
1. Es un alimento con alto contenido de fibra (≥ 60% FND) y alta digestibilidad ruminal (≥ 80%)	Su bajo contenido de grasa hace que pueda ser conservado durante periodos razonables sin sufrir alteraciones de sabor, olor o características nutritivas.	
La cascarilla de soya es rica en fibra fermentable (celulosa y pectina) lo cual determina que su valor nutricional (energía digestible) para rumiantes y otros animales con capacidad fermentativa, sea comparable al de los cereales.	6. La velocidad de degradación de la cascarilla se ve disminuida según aumentan los carbohidratos fermentables de la dieta, ya que hacen disminuir la proporción de flora celulolítica; también disminuye con niveles altos de grasas insaturadas.	
3. Posee muy escaso nivel de almidón o componentes transformables en almidón a nivel de rumen lo que determina que no se produzcan problemas de "acidosis" en su uso.	7. Es un concentrado de fibra altamente palatable.	
4. Aún en niveles altos de suplementación (1,2% del peso vivo) no produce cambios importantes en la acidez ruminal ni en los patrones de fermentación, ya que la misma población microbiana que degrada la fibra de los pastos es la que degrada la fibra de la cascarilla de soya.	8. Libre de micotoxinas.	
	9. Libre de salmonella spp.	

Presentaciones:	Vida útil:	
• Sacos de polipropileno con un peso de 40 Kg. o a granel.	• 6 meses después de su elaboración.	
Recomendaciones:		
• No agregarle urea, la cascarilla puede contener una enzima (ureasa) que la desdobla y puede causar intoxicación.		

Humedad	12% máximo
Grasa Cruda	2,0% mínimo
Proteína Cruda	10.0% mínimo
Calcio	0.4% -0.5%
Fibra Cruda	38.0% máximo
Energía Digestible, Bovinos	2.500 Kcal/kg mínimo
Energía Digestible, Porcinos	1.800 Kcal/kg mínimo
Energía Digestible, Equinos	2.600 Kcal/kg mínimo

