



TORTA DE PALMISTE.

FECHA EDICION: diciembre 2023

CODIGO: ESC-VE-F-012

Descripción, Características y Usos

La torta de palmiste es el residuo harinoso proveniente de la extracción por prensado mecánico del aceite de la almendra del fruto de palma.

La torta de palmiste tiene un alto contenido energético, de fibra cruda y proteínas por lo que es ampliamente utilizada como suplemento nutricional para las dietas de bovinos, equinos y porcinos.

Especificaciones Técnicas

Parametro	Rango	Unidad	Tecnica Analatica	Metodo
Fósforo Total (I)	0.015 - 0.017	g P/100g	Colorimetric Method	AOAC 965.17
Calcio (Ca) (I)	0.037 - 0.043	g Ca/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	NTC 5151:2003
Proteína / Crude Protein	11.56 - 12.24	g/100g	Kjeldahl Method (Calculo)	AOAC 2001.11
Proteína Soluble/ Crude Protein	0.015 - 0.016	g/100g	Kjeldahl Method (Calculo)	NTC 1119
Grasa Total (I)	4.93 - 6.83	g / 100 g	Extracción Soxhlet - Éter de petroleo	NTC 4969:2001

Parametro	Rango	Unidad	Tecnica Analitica	Metodo
Humedad (I)	10.44 - 10.76	g/100g	Secado a 100°C-Gravimétrico	NTC 4888:2000
Cenizas / Crude Ash (I)	3.18 - 3.42	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 600°C	NTC 4648:2022
Fibra Cruda/Crude Fiber (I)	62.34 - 72.46	g/100g	Fibra filtrada en Cerámica/Ceramic Fiber Filter Method	NTC 5122:2002
Fibra en Detergente ácido (Celulosa y Lignina) / Detergent Fiber	54.49 - 63.11	%	Gravimetría	AOAC 973.18
Fibra Detergente Neutro((Hemicelulosa, Celulosa y Lignina) / Neutral Detergent Fiber	60.79 - 70.41	%	Reflujo Cerrado	AOAC 2002.04
Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	68.3	g/100g	Cálculo	AOAC 986.25
Fósforo Total	152	mg P/Kg	Spectrophotometric Molybdovanadophosphate Method	AOAC 958.01
Nitrógeno Total	1.92	g/100g	Método Kjeldhal	AOAC 978.02
Sodio (Na)	58.71 - 64.89	mg Na/Kg	Acid Digestion-Direct Air-Acetylene Flame Method	NTC 1146
Hierro (Fe)	5.26 - 5.82	mg Fe/Kg	Aqueous Extraction - Flame Absorption Atomic Spectrometry	AOAC 965.09
Potasio (K)	543	mg K/Kg	Atomic Absorption Spectrophotometric Method	AOAC 965.09
Magnesio (Mg)	109.15 - 124.85	mg Mg/Kg	Atomic Absorption Spectrophotometric Method	AOAC 965.09 / NTC 1369
Boro	1.55	mg B/Kg	Spectrophotometric Method-Azomethine H	AOAC 982.01
Cloruros	263	mgCl-/Kg	Argentometric Method.	IGAC

PERFIL DE AZUCARES:

ENSAYO	RESULTADO	UNIDAD	METODO
Sacarosa HPLC/IR	<0.15 (L.C)	(g/100g)	HPLC-índice de refracción AOAC980.13,
Fructosa HPLC/IR	<0.20 (L.C)	(g/100g)	HPLC-índice de refracción AOAC980.13,
Maltosa HPLC/IR	<0.30 (L.C)	(g/100g)	HPLC-índice de refracción AOAC980.13,
Contenido de glucosa o dextrosa HPLC/IR	<0.15 (L.C)	(g/100g)	HPLC-índice de refracción AOAC980.13,
Galactosa HPLC/IR	<0.15 (L.C)	(g/100g)	HPLC-índice de refracción AOAC980.13,
Lactosa HPLC/IR	<0.20 (L.C)	(g/100g)	HPLC-índice de refracción AOAC980.13,

Presentación

Sacos de polipropileno de 40 kg

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar seco, sobre estibas, protegidos de la humedad