

20.17 OKARA

(I. Okara; F. Okara; T. Okara; S. Okara)



Alimento: ad alto tenore in proteine e lipidi di origine vegetale

DESCRIZIONE MERCEOLOGICA	<p>Per <i>Okara</i> si intende il prodotto residuale dell'estrazione del "latte di soia" dall'omonima leguminosa. Utilizzato da secoli nella cucina tradizionale giapponese, coreana e cinese, il latte di soia da alcuni decenni viene prodotto anche in Europa al fine di ottenere alimenti dietetici di origine esclusivamente vegetale (Yogurt, biscotti, gelati etc). Il latte di soia è inoltre indicato come sostitutivo del latte vaccino per tutti coloro che accusano intolleranza al lattosio. Negli impianti destinati alla produzione di latte i semi di soia (quasi esclusivamente di origine OGM free) vengono dapprima vagliati e macinati finemente; successivamente vengono trattati tericamente in continuo a 112°C per un tempo di 250 secondi al fine di eliminare i fattori antitripsinici, che impedirebbero una buona digestione delle proteine. Infine una centrifuga verticale separa il latte di soia dalla parte residuale del seme che viene comunemente denominata "Okara". L'okara si presenta come un pastone di colore giallo chiaro e tipico odore di fagiolo ben cotto. Il valore nutritivo dell'okara è molto simile a quello della soia integrale e risulta maggiore di quello della farina di soia d'estrazione. Come detto il trattamento termico, breve ma ad alta temperatura, distrugge totalmente i fattori antinutritivi presenti nel seme di partenza. L'okara risulta molto appetibile ai suini tanto da aumentare notevolmente l'ingestione di sostanza secca.</p>
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>L'okara rappresenta una ottima ed economica alternativa all'utilizzo di farine di soia nell'alimentazione di tutte le fasi di vita del suino. Unico neo rimane la conservabilità che è stimabile in un periodo non superiore ai 3-5 gg soprattutto nel periodo estivo. L'aggiunta di acido propionico o propionati sulla superficie esterna della massa ne aumenta la conservabilità. Si consiglia di attrezzarsi di vasche in acciaio e diluire al 50% il prodotto (che ha una consistenza molto pastosa) con acqua o siero per poterlo rendere pompabile nell'impianto di distribuzione dell'alimento. La reperibilità è purtroppo ristretta alle zone limitrofe agli impianti di produzione.</p>
CONTROLLI DA EFFETTUARE	<ul style="list-style-type: none">• Sostanza secca• Tenore proteico• Tenore lipidico• Indice di ureasi (valori ottimali tra 0,1 e 0,3 mg. N/min.a 30° C)
FATTORI ANTINUTRIZIONALI	⊕ Nessuno

CARATTERISTICHE CHIMICO-NUTRITIVE (% sul tal quale):	FONTI	Autori tal quale
Sostanza secca		27,00
Proteine gregge		8,50
Grassi greggi		4,40
Fibra greggia		7,5
Carboidrati		1,50
Ceneri		1,40
Ac.Aspartico		1,34
Ac.Glutammico		1,89
Alanina		0,43
Arginina		0,79
Cistina		0,16
Fenilalanina		0,53
Glicina		0,45
Isoleucina		0,49
Istidina		0,28
Leucina		0,37
Lisina		0,43
Metionina		0,15
Prolina		0,56
Serina		0,54
Tirosina		0,38
Treonina		0,21
Triptofano		0,14
Valina		0,51
Calcio		0,09
Fosforo		0,16
Sodio		0,02
Potassio		0,55
Magnesio		0,08
Cloro		0,01
Zolfo		0,09
Zuccheri totali		-
Acido Linoleico C18:2		2,70
A.D.F.		1,90
N.D.F.		3,40
A.D.L.		0,03
ED(kcal/kg)		1.170
EM(kcal/kg)		1.090
EN(kcal/kg)		780

Dosi massime suggerite	%inclusione (sul secco)
Suinetti fino a 15 kg	5,0
Suinetti fino a 30 kg	5,0
Suini magroni	8,0
Suini fino a 120 kg	14,0
Suini fino a 160 kg	12,0
Scrofe gestanti	8,0
Scrofe allattanti e verri	10,0