



## HIDROLIZADO DE ENSILAJE DE SALMÓN

El hidrolizado proteico de salmón es producido a partir de subproductos generados en centros de cultivos chilenos. Este ingrediente es una fuente extraordinaria de péptidos altamente digeribles y un excelente palatante. Uno de los aspectos clave de este producto, es su bajo peso molecular, que lo hace un perfecto ingrediente para ser incluido en dietas hipoalergénicas.

### CARACTERIZACIÓN

Proteína % Min	65
Lípidos % Max	15
Humedad %	<10
Ceniza %	<18
pH [H <sup>+</sup> ]	4.5 - 5.5
Digestibilidad % (Min)	98.0

### PERFIL DE AMINOÁCIDOS

Tirosina	g/ 100g	1.82
Valina	g/ 100g	2.72
Prolina	g/ 100g	2.69
Serina	g/ 100g	2.68
Treonina	g/ 100g	2.66
Lisina	g/ 100g	5.79
Metionina	g/ 100g	1.28
Fenilalanina	g/ 100g	2.22
Histidina	g/ 100g	1.37
Isoleucina	g/ 100g	2.10
Leucina	g/ 100g	4.02
Cistina	g/ 100g	0.51
Ácido glutámico	g/ 100g	7.78
Glicina	g/ 100g	4.46
Alanina	g/ 100g	3.84
Arginina	g/ 100g	4.16
Ácido Aspártico	g/ 100g	5.60
Triptofano total	mg/ kg	4.31

### PESO MOLECULAR

% Peptidos	Peso Molecular (Dalton)
75 - 85%	< 1000
65 - 75%	< 500

### PERFIL DE MINERALES

Calcio (%)	1.76
Fósforo (%)	1.65
Hierro (mg/kg)	444.65
Magnesio (%)	0.49
Potasio (%)	1.46
Zinc (mg/kg)	185.35

(\*) Los resultados son obtenidos desde un promedio de diferentes lotes de producción.