

Ainsi s'explique le fait que l'utilisation des graines crues n'ait jamais donné de résultats satisfaisants chez les monogastriques. Ces facteurs sont heureusement thermolabiles d'où l'intérêt d'une cuisson appropriée des graines.

2 - Critères de qualité de soja cuit

Divers critères ont été retenus pour apprécier la qualité des produits issus des divers modes de cuisson :

- Activité anti-thyrosique inférieure à 5 % ;
- Teneur en lysine supérieure à 1,9 % ;
- Teneur en protéines maximales (0,8 % est un minimum) ;
- Teneur en matières minérales (phosphore particulièrement satisfaisant).

NB : Il faut ajouter à ces 4 critères chimiques un critère d'appréciation visuelle de la qualité du produit, la cuisson n'étant toujours pas homogène. Un maximum de 5 % de graines brûlées peut être autorisé. L'estimation visuelle peut bien sûr être confirmée par des comptages sur des petits échantillons de graines cuites.

3 - Paramètres de cuisson

Deux paramètres sont essentiels pour caractériser la cuisson :

- Quantité d'eau ajoutée aux graines (pour 50 kg de graines il faut 7 litres d'eau) ;
- Temps de cuisson (50 minutes.)

L'ALIMENTATION DES MONOGASTRIQUES

Par monogastrique, on peut entendre les espèces réunies par :

- Une caractéristique morphologique (un seul estomac) ;
- Une physiologie digestive marquée par l'intervention en premier de la machinerie digestive. La flore abondante seulement dans les dernières proportions du tube digestif, n'ayant qu'un rôle restreint fondé sur l'utilisation des résidus laissés par la digestion et l'absorption.

- Des techniques voisines d'élevage de spécimens à intérêt zooteknique (distribution de régimes complets et équilibrés par mélange de matières premières, élevage hors-sol et en groupes, rationnement strict à certaines périodes de vie...).

Dépendant étroitement des apports alimentaires pour assurer leur subsistance, les animaux monogastriques doivent y trouver tous les constituants sous une forme disponible. Les quantités d'éléments nutritifs assimilables nécessaires au renouvellement de la matière vivante à l'accroissement éventuel (croissance gestation) et la synthèse des productions (lait, oeufs) définissant les besoins en eau, en constituants énergétiques, en protéines et acides aminés indispensables, en minéraux et vitamines. Ces besoins varient en fonction des états physiologiques et sanitaires des animaux.

Les principales règles admises dans l'alimentation des animaux monogastriques relativement aux notions de consommation, de besoin et de recommandations portent sur les points ci-après :

- Les animaux monogastriques ajustent leur ingéré alimentaire en fonction de leurs dépenses énergétiques.
- L'ingéré alimentaire est influencé dans une moindre mesure par la teneur en protéines du régime. Certaines espèces tendent à consommer d'avantage en cas de carence ou de déséquilibre de certains acides aminés dans leur ration.
- Il existe des appétits spécifiques qui peuvent expliquer des variations importantes dans la consommation des aliments (ex : appétit spécifique des poules pondeuses pour le calcium pendant la formation de la coquille d'oeufs).