

قاروص
ALLER MARINE 42/18, 2 MM

أعلاف إصبعيات

تحليل

	mm 2
بروتين خام (%)	42
دهن خام (%)	18
NFE (%)	22,8
رماد (%)	6,8
أليف (%)	2,4
فوسفور (%)	1,1
طاقة كلية (م جول)	21,3
طاقة مهضومة (م جول)	19,5

تركيب

المواد الخام مرتبة أبجديا . التركيب الكامل موضح على الكارت

جلوتين ذرة, زيت سمك, زيت صويا, فيتامينات ومعادن, كسب فول الصويا, مسحوق ريش, مسحوق سمك, منتجات أرز, منتجات قمح.

مستويات التغذية الموصى بها

كجم علف لكل 100 كجم سمك يومياً

		درجة حرارة الماء								
سمك (جم)	MM	12	14	16	18	20	22	24	26	28
15-20	2	0,94	1,31	1,69	2,06	2,44	3	3,56	3,75	3,18

الأثر البيئى مع معدلات التحويل الغذائى المختلفة

الأشكال تكون لكل 100 كجم إنتاج سمكى

	mm 2		
التحويل الغذائى	0,8	0,9	1
نيتروجين فى المخلفات (كجم)	0,43	0,48	0,54
نيتروجين فى الماء (كجم)	2,2	2,81	3,43
فوسفور فى المخلفات (كجم)	0,26	0,3	0,33
فوسفور فى الماء (كجم)	0,19	0,26	0,34

28/03/2024