



أعلاف إصبعيات

تحليل

mm 2		
42		بروتين خام (%)
15		دهن خام (%)
24,4		NFE (%)
7,4		رماد (%)
3,2		ألياف (%)
1,1		فوسفور (%)
20,6		طاقة كلية (م جول)
14,8		طاقة مهضومة (م جول)

تركيب

المواد الخام مرتبة أبجدياً . التركيب الكامل موضح على الكارت

جلوتين ذرة , زيت سمك , زيت صويا , فيتامينات ومعادن , كسب فول الصويا , مسحوق جمبرى , مسحوق سمك , مسحوق عباد الشمس , منتجات أرز , منتجات قمح , نواتج تقطير الذرة .

مستويات التغذية الموصى بها

كجم علف لكل 100 كجم سمك يومياً

درجة حرارة الماء									MM	سمك (كجم)
28	26	24	22	20	18	16	14	12	mm 2	10-15
4,29	4,76	4,52	3,81	2,86	2,14	1,62	1,19	0,86	mm 2	15-20
3,77	4,19	3,98	3,35	2,51	1,89	1,42	1,05	0,75	mm 2	

الأثر البيئي مع معدلات التحويل الغذائي المختلفة

الأشكال تكون لكل 100 كجم إنتاج سمكى

mm 2			التحويل الغذائي
1	0,9	0,8	نيتروجين فى المخلفات (كجم)
0,54	0,48	0,43	نيتروجين فى الماء (كجم)
3,43	2,81	2,2	فوسفور فى المخلفات (كجم)
0,33	0,3	0,27	فوسفور فى الماء (كجم)
0,34	0,27	0,19	

27/04/2024