



تحليل

	1.5 mm	2 mm
(%) بروتين خام	40	40
(%) دهن خام	6	6
NFE (%)	35,8	35,8
(%) رماد	6,9	6,9
(%) ألياف	3,3	3,3
(%) فوسفور	1	1
(م جول طاقة كلية)	18,5	18,5
(م جول طاقة مهضومة)	16,6	16,6

تركيب
المواد الخام مرتبة أبجدياً . التركيب الكامل موضح على الكارت
جلوتين ذرة, زيت سمك, زيت صويا, فيتامينات ومعادن ومخلوط, كسب فول الصويا, مسحوق ريش, مسحوق سمك, منتجات أرز, منتجات قمح.

مستويات التغذية الموصى بها
كجم علف لكل 100 كجم سمك يومياً

(سمك) (جم)	MM	درجة حرارة الماء								
		16	18	20	22	24	26	28	30	32
5-10	1.5	0,78	1,31	2,09	3,13	3,92	4,7	5,22	4,7	4,18
10-30	2	0,84	1,41	2,25	3,38	4,22	5,07	5,63	5,07	4,5
30-70	2	0,69	1,15	1,85	2,77	3,46	4,15	4,61	4,15	3,69

الأثر البيئي مع معدلات التحويل الغذائي المختلفة
الأشكال تكون لكل 100 كجم إنتاج سمكى

	1.5 mm			2 mm		
التحويل الغذائى	0,9	1	1,1	1	1,1	1,2
(نيتروجين فى المخلفات) (كجم)	0,46	0,51	0,56	0,51	0,56	0,61
(نيتروجين فى الماء) (كجم)	2,55	3,14	3,73	3,14	3,73	4,32
(فوسفور فى المخلفات) (كجم)	0,27	0,3	0,33	0,3	0,33	0,36
(فوسفور فى الماء) (كجم)	0,28	0,35	0,42	0,35	0,42	0,49