

別添 2

1 暫定値

原料名	組成（原物中）							消化率及び栄養価											備考	
	水分	粗たん白質	粗脂肪	NFE	粗繊維	粗灰分	GE	鶏		豚				牛						
								代謝率	ME	粗たん白質	粗脂肪	NFE	粗繊維	TDN	粗たん白質	粗脂肪	NFE	粗繊維		TDN
%	%	%	%	%	%	kcal/kg	%	kcal/kg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%		
穀類（穀類・豆类・いも類及びでん粉質を主成分とするものをいう。）																				
加糖加熱処理大豆	7.2 (1.6)	37.9 (1.5)	22.5 (1.2)	22.6 (1.1)	4.2 (1.3)	5.6 (0.4)	-	-	-	-	-	-	-	-	77	95	98	46	101.4	割砕した大豆におおむね1%の糖を加えて、80 から150 までの間で段階的に加熱したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
そうこう類（ぬか類又は製造かす類であって、でん粉製造の際に得られる副産物又は発酵工業副産物をいう。）																				
グァーミール	9.2 (0.1)	55.9 (0.4)	4.0 (0.2)	23.7 (0.4)	2.1 (0.1)	5.1 (0.1)	4.7 (0.0)	30.9	1,460	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	グァ豆の胚芽部分（その一部に胚乳部分が付着したものを含む。）であり、CPがおおむね56%のものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
グァーミール	5.9 (0.1)	45.6 (0.6)	4.9 (0.1)	25.7 (0.6)	12.8 (0.3)	5.1 (0.1)	5 (0.0)	24.0	1,100	63	0	86	80	61.1	93	60	94	100	86.0	グァ豆を粉砕しふるいを用いて分別した結果、ふるいを通じたグァ豆の皮部分、胚芽部分及び胚乳部分を加熱処理したものであり、CPがおおむね45%のものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
小麦・玄米ジスチラーズグレイ	4.7 (0.6)	48.4 (0.5)	12.1 (0.2)	24.5 (0.7)	6.9 (0.5)	3.4 (0.2)	-	-	-	-	-	-	-	-	76	86	73	29	80.1	小麦と玄米をおおむね1:5の割合で混合し、燃料用アルコールとして発酵蒸留した副産物を乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
精白米・小麦ジスチラーズグレイ	9.6 (0.3)	40.2 (0.9)	4.8 (0.2)	36.4 (0.4)	5.9 (0.4)	3.1 (0.1)	-	-	-	-	-	-	-	-	72	85	82	68	72.0	精白米と小麦をおおむね3:1の割合で混合し、燃料用アルコールとして発酵蒸留した副産物を乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。

原料名	組成（原物中）							消化率及び栄養価												備考	
	水分	粗たん白質	粗脂肪	N F E	粗繊維	粗灰分	G E	鶏		豚					牛						
								代謝率	M E	粗たん白質	粗脂肪	N F E	粗繊維	T D N	粗たん白質	粗脂肪	N F E	粗繊維	T D N		
%	%	%	%	%	%	kcal / kg	%	kcal / kg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%		
精白米・小麦ジスチラーズグ レイン	8.6 (0.1)	48.3 (0.5)	3.1 (0.2)	33.4 (0.4)	4.2 (0.2)	2.4 (0.1)	-	-	-	-	-	-	-	-	63	72	84	80	67.0	精白米と小麦をおおむね4:1の割合で混合し、燃料用アルコールとして発酵蒸留した副産物を乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。	
動物質性飼料（動物体に由来するたん白質を主成分とするものをいう。）																					
酵素処理魚たん白	4.0 (1.0)	77.0 (2.6)	0.2 (0.2)	6.0 (2.4)	0.0 (0.0)	12.8 (2.5)	-	-	-	95	0	97	-	79.0	-	-	-	-	-	-	たん白質分解酵素で処理し噴霧乾燥したものであって、C Pがおおむね77%のものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
その他																					
乾燥えのき茸菌床かす	9.2 (0.9)	7.4 (0.7)	0.8 (0.1)	53.0 (1.5)	24.3 (1.5)	5.3 (0.6)	-	-	-	-	-	-	-	-	21	69	47	39	37.2	総重量のおおむね65%がコーンコブミール及び米ぬかをほぼ同量混合したもの、おおむね35%が食品製造副産物からなる菌床を乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。	
トレハロース	9.3 (0.1)	0	0.2 (0.1)	90.5 (0.1)	0	0	35.2 (0.0)	48.4	1,700	0	0	97	0	87.8	0	0	100	0	90.5	でん粉を酵素処理して得られる糖化液から分離したものであって、その固形分における純度が98%以上のものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。	

注：（）内は標準偏差値