

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	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	
植物性油かす類（植物性油料原料から搾油したかす類又は植物性たん白質を主成分とするものをいう。）																				
油ヤシ空果房抽出物	53.6 (1.7)	4.0 (0.3)	10.2 (2.0)	24.4 (0.9)	0.1 (0.2)	7.7 (0.2)	2.38 (0.18)	59.7	1.42	8	85	68	—	36.4	97	100	88	100	48.4	油ヤシ空果房を糖化、発酵、固液分離し、その液体分を濃縮し、粗脂肪含量がおおむね10%のものであること。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。）																				
豚血液加水分解たん白（水熱処理）	2.1 (0.6)	95.3 (1.6)	0.4 (0.1)	—	0.0 (0.0)	6.1 (0.3)	—	—	—	73	0	—	—	69.6	—	—	—	—	—	新鮮豚血液を水熱反応処理で加水分解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)	4.21 (0.09)	34.8	1.41	69	100	59	43	48.6	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。
脂肪酸カルシウム	3.5 (0.2)	0	84.2 (0.8)	0	0	22.8 (0.3)	—	—	—	—	89	—	—	168.6	—	96	—	—	181.9	大豆油の脂肪酸となたね油の脂肪酸を4:6~7:3で混合した脂肪酸であること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
パスタ屑	11.0 (0.5)	13.7 (0.6)	0.4 (0.3)	73.8 (1.0)	0.3 (0.2)	0.8 (0.1)	—	—	—	96	12	100	—	87.1	—	—	—	—	—	パスタの製造工程で発生する製品規格外の部分を粉砕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。

注：（）内は標準偏差値