

資料 6-2

発酵加熱処理脱皮大豆油かす

1 暫定値申請

単位：％（GE、MEはMcal/kg）

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
発酵加熱処理脱皮大豆油かす	9.9	50.0	1.6	27.7	4.2	6.7									98	59	95	100	81.6	脱皮大豆油かすを乳酸菌（エンテロコッカス フェシウム）で発酵処理した後、115℃で40分間加熱処理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。
試料数	20	20	20	20	20	20														
標準偏差	0.3	0.6	0.2	0.6	0.3	0.1														
最大値	10.4	51.3	1.8	28.4	4.5	6.9														
最小値	9.5	49.4	1.3	26.5	3.8	6.3														

2 類似する飼料の既存の日本標準飼料成分表及び暫定値

単位：％（GE、MEはMcal/kg）

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
大豆粕（加糖加熱処理）	10.2	47.5	1.2	31.8	3.3	6.1									94	58	98	100	80.6	加糖加熱処理大豆粕大豆粕にコーンシロップを加え、加熱処理したものである。
加糖加熱処理大豆油かす	11.0	45.4	2.0	31.7	3.5	6.4									93	76	96	99	80.4	大豆油かすに1.5～2.0%のビートシロップを加え、90～105℃で20～45分間加熱処理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。

肉骨粉（牛肉骨粉、ビーフミール）

1 暫定値申請

単位：％（GE、MEはMcal/kg）

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	
肉骨粉（牛肉骨粉、ビーフミール）	5.2	47.4	10.4	2.0	1.0	34.1	3.65	61.4	2.24	82	100	0	0	62.3							牛由来の原料から製造したCPがおおむね47%のものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
試料数	20	20	20	20	20	20															
標準偏差	1.2	2.5	2.9	1.0	0.4	4.1															
最大値	7.3	51.4	16.1	4.2	2.0	44.8															
最小値	3.5	40.5	6.4	0.7	0.2	26.3															

2 類似する飼料の既存の日本標準飼料成分表及び暫定値

単位：％（GE、MEはMcal/kg）

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		
肉骨粉（ミートボーンミール）	5.7	50.4	10.6	1.0	1.6	30.7	3.98	61.1	2.43	83	89	0	0	63.1	—	—	—	—	—	—	—	CPがおおむね50%のものであること。栄養価は暫定的に定めたものである。
ポークミール	4.3	58.9	13.6	2.7	0.4	20.2	4.70	63.6	2.99	87	100	0	0	81.7	—	—	—	—	—	—	—	豚肉骨粉 豚の不可食部（骨、内臓等）を処理したものの。