

NGUYỄN HUY HOÀNG

100 CÔNG THỨC TRỘN THỨC ĂN NUÔI GÀ MÀU BÉO - ĐỂ NHIỀU



NHÀ XUẤT BẢN MŨI CÀ MAU

**100 CÔNG THỨC
TRỘN THỨC ĂN NUÔI GÀ
MAU BÉO - ĐẺ NHIỀU**

NGUYỄN HUY HOÀNG

(*Biên soạn*)

**100 CÔNG THỨC
TRỘN THỨC ĂN NUÔI GÀ
MAU BÉO - ĐÉ NHIỀU**

NHÀ XUẤT BẢN MŨI CÀ MAU

LỜI NÓI ĐẦU

Chúng tôi đưa ra 100 công thức để các bạn tự trộn thức ăn cho gà được mau lớn và đẻ sai lại rẻ tiền với mục đích:

- Cám, tẩm, gạo lứt, bột khoai, cá khô, bánh dâu là những nguyên liệu có tại địa phương, mua trực tiếp không qua nhiều trung gian như các cám bao khác có trên thị trường, giá hạ.

- Chất lượng thức ăn chính mất của bạn trông thấy và tự lựa chọn.

- Khi thị trường đột biến tăng giá, tự bạn có thể thay đổi thức ăn khác rẻ hơn mà giá trị tương đương về dinh dưỡng hoặc đổi công thức khác.

Thí dụ: Bắp giá tăng cao ta đổi qua gạo lứt giá thấp hơn mà dinh dưỡng tương đương hoặc ngược lại.

- Các thức ăn đó phải dễ tìm, rẻ tiền.

- Để giúp bạn kết hợp chăn nuôi với trồng trọt tốt hơn. Các công thức tự trộn thức ăn cho gà

được nghiên cứu và soạn rất công phu đầm bảo có đủ năng lượng, chất đạm, chất béo cho từng loại gà nuôi trong gia đình và nuôi ở trại.

Chúng tôi có kết hợp dùng tài liệu Việt Nam gần nhất “Thức ăn gia súc, gia cầm, thành phần hóa học và giá trị dinh dưỡng” của tác giả Nguyễn Văn Thưởng, Nhà xuất bản Nông nghiệp - 1993 để giúp bạn đọc nghiên cứu và thực hành trộn những thức ăn thông thường vốn có ở nước ta, mà không dùng tài liệu nước ngoài, e rằng sẽ không phù hợp với hoàn cảnh của chúng ta hiện nay.

Mong rằng với quyển sách nhỏ này sẽ gởi đến bạn đọc một số ý kiến bước đầu mong nhận được sự đóng góp quý báu của độc giả.

Thị xã Tân An, 02-1-1995
TÁC GIẢ

Phần 1

Ý NGHĨA VÀ TẦM QUAN TRỌNG CỦA THỨC ĂN TRONG CHĂN NUÔI GÀ

Gà là loài thích ăn tạp, nó có khả năng hấp thu các loại thức ăn để biến thành thịt, mỡ, xương và đẻ trứng.

Muốn phát triển ngành chăn nuôi gà, cần phải thực hiện tốt các biện pháp kỹ thuật như: giống, thức ăn, chăm sóc, thú y v.v..., trong đó thức ăn quan trọng đứng hàng thứ hai sau con giống. Nếu thức ăn tốt, con giống tốt thì ngành chăn nuôi thịnh vượng, ngược lại nếu thức ăn xấu, con giống xấu thì ngành chăn nuôi bị phá sản. Nếu thức ăn tốt mà con giống xấu thì từ từ cải thiện con giống nhưng kết quả không kinh tế.

Chi phí thức ăn chiếm 65-80% trong giá thành con gà, nên nó cũng là một vấn đề đặt ra làm sao chế biến thức ăn có nhiều chất dinh dưỡng phù hợp với con gà từng lứa tuổi và hạ giá thành khi chăn nuôi có lời do mau lớn, ít bệnh, tỉ lệ nạc cao theo yêu cầu thị trường hiện nay.

Từ đó mới có chuyên đề về bộ môn thức ăn của gà

được nhiều nước trên thế giới nghiên cứu và áp dụng.

Khảo phần hợp lý trong 1kg thức ăn có chứa:

- a) Năng lượng/Kcal: 2.800 - 3.250.
- b) Đạm: tiêu hóa %: 17 - 23.
- c) Chất béo gà nhó: < 5%, gà lớn < 8%.
- d) Chất xơ gà nhó: < 5%, gà lớn < 8%.
- e) Tỉ lệ Ca/P = 1,5 - 2; khoáng, sinh tố cung ứng đầy đủ.

Ngoài ra thức ăn phải dễ ăn, thơm, ngon, sạch, vô trùng, nước uống đầy đủ.

Thức ăn là yếu tố quyết định trọng lượng của gà thu được trong thời gian nuôi dưỡng.

Cho nên ngành chăn nuôi có câu: “Giống là tiền đề, thức ăn là cơ sở”.

Phần 2

PHÂN LOẠI THỨC ĂN CỦA GÀ

Thức ăn được chia làm 3 loại chính:

- *Loại có nguồn gốc thực vật.*
- *Loại có nguồn gốc động vật.*
- *Loại có nguồn gốc khoáng.*

I- THỨC ĂN CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT:

1- Thức ăn xanh tươi, rau cỏ:

Thức ăn có chứa nhiều nước như rau cỏ tươi (chứa 60-80% nước), cây cỏ non ít xơ hơn cây già, gà rất thích ăn rau tươi, mềm, cung cấp nhiều Vitamine A, C.

Có các loại bèo, lục bình, rau muống chứa nhiều chất sắt và Vitamine A, trong bèo hoa dâu có chứa nhiều đạm, Vitamine B1, B6.

2- Thức ăn củ, quả:

Thức ăn củ, quả chứa nhiều nước, nhiều Vitamine, nhiều tinh bột, có mùi vị thơm ngon, nấu chín, tán nhuyễn gà rất thích ăn.

Có nhiều củ, quả như: khoai lang, khoai mì, cà chua, dưa leo...

Thành phần dinh dưỡng của khoai lang gồm 77,5% nước, 20% glucid, 1,2% đạm, 0,4% béo, 0,9% khoáng, 1,3% xơ.

Thành phần dinh dưỡng của khoai mì lát khô: 80,3% bột đường, 2,8% đạm, 0,7% béo.

Ở Âu Mỹ dùng không quá 30% các loại khoai khô trong công thức thức ăn.

* **CHÚ Ý:** Về việc dùng củ mì hoặc hạt cao su:

Củ khoai mì, nhất là loại khoai mì đắng có chứa một chất độc Glucosid tên là Linamarin, chất này thủy phân nhờ sự xúc tác của men Linaza sinh ra Cyanohidric acid (HCN), là một acid rất độc, dễ bay hơi. Linamarin có nhiều ở những loại khoai mì đắng, chất độc tập trung nhiều nhất ở vỏ, vì vậy khi nấu cho gà ăn dứt khoát phải bỏ vỏ, nấu sôi phải mở nắp và thay nước nhiều lần cho giảm tối đa chất độc Linamarin. Ta có thể thái lát mỏng khoai mì phơi khô xay thành bột cũng hủy diệt được chất độc này.

Nếu bị ngộ độc khoai mì và ngộ độc hột cao su, nên dùng các thuốc:

- Giải độc: **Hydroxocobalamin** (Vitamine B_{12a}, B_{12b}) 250γ /1kg gà, vịt + Vitamine C 50mg/1kg gà, vịt.

- 10cc Bleu de Méthylène 1% + 100cc sinh lý ngọt 30%, chích tĩnh mạch thật chậm cho 6cc/1kg gà, vịt lớn.

- Trợ hô hấp, **Camphora** 1/2 ống/1kg gà, vịt, ngày chích 2 lần đến hết bệnh.

- Rửa điều gà vịt nhiều nước, chậm trễ sẽ gây tử vong.

3- Thức ăn khô, khô:

Ít nước, nhiều xơ, ít chất dinh dưỡng, gồm có: Bột cỏ, bột thân lá cây đậu nành, bột so đũa, bột rau lang, rau muống

Khi thấy bị táo bón, bổ sung khoảng 1% vào khẩu phần thức ăn.

4- Thức ăn tinh bột:

Thức ăn này chứa nhiều chất bột đường như: cám, gạo lứt, bắp, tám, cám, bột khoai mì khử độc... chứa trên 45% chất bột đường thì gọi là thức ăn tinh bột, thức ăn này có ít nước (gạo lứt, lúa còng 9-14% nước) có ít Vitamine, chỉ ngoại trừ bắp vàng chứa nhiều tiền Vitamine A - D.

Thức ăn tinh bột cung cấp năng lượng cho cơ thể hoạt động hàng ngày do có nhiều chất tinh bột.

a) Gạo lứt, cám:

Có nhiều chất dinh dưỡng, trong cám, nhất là cám y (cám nhuyễn nguyên chất) có nhiều chất béo nên để lâu có mùi hôi và đắng do chất béo trong cám bị oxýt hóa.

Khi cám bị hôi không nên cho ăn sống mà phải nấu chín.

b) Bắp:

Có nhiều tinh bột, dùng để vỗ béo gà, vịt, khi dùng cho gà, vịt cần phải xay nhuyễn để dễ tiêu hóa.

Bắp vàng có chứa nhiều caroten (tiền Vitamine A).

Các loại bắp thiếu một số Acid amine quan trọng như: Lisine, Tryptophane, Methionine. Vì vậy không nên cho gà, vịt ăn toàn một loại bắp mà phải pha trộn với các loại thức ăn khác, trong bắp ít có Vitamine nhóm B.

c) Cao lương:

Còn gọi là bo bo, có nhiều bột đường, đậm, ít sinh tố.

d) Các loại đậu nành, đậu xanh:

Có chứa nhiều đạm, khoảng 20-30%, riêng đậu nành có lượng đạm rất cao khoảng 40% và chứa nhiều acid amin quan trọng, trong các loại đậu có chứa nhiều khoáng (Ca) và Vitamin D, có nhiều chất béo nên khi cho gà, vịt ăn phải có mức giới hạn.

Đậu nành cũng là chất bổ sung về dinh dưỡng cho gia cầm nhỏ và gia cầm sinh sản.

• CÁCH CHẾ BIẾN ĐẬU NÀNH RANG:

Mục đích chế biến là khử chất độc, giảm béo, giúp gia cầm dễ tiêu hóa, nhất là gia cầm con.

Chúng ta cần rang đậu nành ở nhiệt độ không quá 110°C, thời gian từ 15-20 phút, sẽ có những ưu điểm:

- Ở nhiệt độ cao và thời gian trên sẽ phá hủy chất độc của đạm, giúp cho gà không bị gây hại thần kinh và tiêu diệt chất B - N Oxalyl amino almenin cũng gây độc thần kinh, gia cầm có thể bị co giật.

- Ở nhiệt độ trên sẽ phá hủy chất trypsin, nếu ăn phải chất này khi vào bộ máy tiêu hóa, xuống ruột sẽ phá hủy Enterokinaza, chất này ở ruột non hoạt hóa Trypsinogen ở dịch tụy thành Trypsin và Trypsin thủy phân đạm thành Polypeptid, rồi thành Acid amin ở dạng đơn giản nhất mà ruột có nhiệm vụ hấp thu vào cơ thể.

Nếu kháng Trypsin còn sẽ gây khó khăn tiêu hóa, tỷ lệ hấp thu thức ăn giảm.

e) Các loại bánh dầu:

Đó là những chất bã còn lại sau khi đã ép lấy dầu,

giá trị dinh dưỡng tương đối cao, có nhiều đạm, bột đường, béo.

Có các loại bánh dầu: bánh dầu phộng, bánh dầu dừa, bánh dầu đậu nành, bánh dầu mè... dùng để bổ sung trong thức ăn của gia cầm.

Về năng lượng của bánh dầu dừa hơn cám nhiều nhưng đạm không có phẩm chất tốt bằng bánh dầu phộng và bánh dầu nành.

II- THỰC ĂN CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT:

Loại thức ăn này thường lấy từ những nguyên liệu của phế phụ phẩm công nghiệp gồm có: Bột máu, bột thịt, bột lông vũ, hoặc các động vật khác như tép, ruốc, trùn đất, cá khô lạt, cá khô mặn, bột cá... Các thức ăn này chứa nhiều đạm, ngoài ra còn chứa nhiều Ca, P, Vitamine A - D, các chất này rất cần thiết cho gia cầm con và gia cầm sinh sản.

Do gia cầm không tự tìm được thức ăn động vật nên chúng ta phải cung cấp trong khẩu phần hàng ngày, nếu thiếu đạm sẽ chậm lớn và dễ sinh bệnh vì thiếu kháng thể.

1- Bột cá:

Là đem cá luộc, ép, phơi hoặc sấy khô rồi xay thành bột, giá trị bột cá rất khác nhau tùy nguyên liệu và cách chế biến, bột cá làm cả thân cá thì có nhiều đạm, nếu làm với đầu cá, kỳ cá thì ít đạm hơn.

Phân số đạm trong bột cá có từ 30-60%. Vì vậy khi dùng bột cá cho gia cầm ăn cần biết rõ giá trị của nó.

Thí dụ: Bột cá lạt ở nước ngoài có 60% đạm tiêu hóa, bột cá lạt ở nước ta có 53,37%, bột cá mặn vừa có 44,35% đạm tiêu hóa ở gia cầm.

*** CHÚ Ý:**

- *1kg bột cá lạt có đạm tiêu hóa = 1,2kg bột cá mặn vừa. Năng lượng 1kg bột cá lạt tương đương 1,340kg bột cá mặn, nếu không có bột cá lạt ta có thể dùng bột cá khô mặn vừa theo tỉ lệ trên mà thay đổi cho công thức để đủ đạm theo nhu cầu của gia cầm.*

Trong bột cá còn chứa nhiều Ca và P.

2- Bột thịt:

Được chế biến từ gia súc bệnh, chết mà con người không sử dụng được, hoặc những phế phẩm còn thừa khi hạ thịt gia súc, được tiệt trùng theo luật thú y, sấy khô, rồi xay thành bột bổ sung cho gia cầm.

Thành phần dinh dưỡng của bột thịt thay đổi tùy theo nguyên liệu, trung bình từ 40-60% đạm, 8-15% béo và 10-20% khoáng chất.

3- Bột máu:

Lấy từ lò sát sinh, được tiêu độc, chế biến thành bột.

Thành phần bột máu có 73-81% đạm, 3-5% béo, 6-10% khoáng chất.

Ở gia cầm đạm tiêu hóa ở bột máu là 67,28%.

*** CHÚ Ý:**

Bột máu có mùi tanh cǎn trộn với nhiều thức ăn khác.

4- Bột sữa:

Có loại sữa có bơ và loại khử bơ, được tiêu độc, sấy khô, chế biến thành bột sữa, bột sữa chứa khoảng 16-35% đạm, béo 15%, có đường và khoáng.

5- Bột lông vũ:

Được chế biến từ lông vịt, lông gà, tiệt trùng rồi sấy khô, đem nghiền thành bột, tùy từng loại nguyên liệu xấu tốt mà lượng đạm có ít hay nhiều, trung bình 10-16% đạm.

6- Nhứng thức ăn động vật khác:

Có nơi dùng trùn đất sấy khô, xay bột bổ sung cho gà, vịt ăn.

III- THỨC ĂN CÓ NGUỒN GỐC KHOÁNG:

Chất khoáng có ảnh hưởng đến quá trình sinh trưởng và phát dục, chất khoáng cần được bổ sung vào thức ăn hàng ngày gồm có:

1- Bột vôi chết:

Là loại vôi sống dùng để quét tường nhà còn nguyên cục hay ở dạng bột, nếu pha nước dùng ngay để sát trùng chuồng trại.

Bột vôi chết là do ngâm nước lâu ngày hoặc ngâm đi xả lại nhiều lần cho vôi bớt độc (ít nhất là 7 lần, nhiều hơn càng tốt). Sau đó phơi khô, dùng để bổ sung vào thức ăn của gia cầm, gia cầm để trứng bổ sung nhiều hơn gia cầm nuôi thịt.

*** CHÚ Ý:**

Khi chế biến tránh dính vào cơ thể chúng ta nhất là dính vào mắt, đây kỵ không cho gia súc khác uống hay té vào nước vôi mới ngâm.

2- Bột sò:

Dùng vỏ nghêu, sò, ốc, hến xay nhuyễn bổ sung vào

thức ăn của gà để cung cấp chất vô, nhưng thực tế khó tiêu hóa và hấp thu khi trộn vào thức ăn.

Muốn gà dễ tiêu hóa, hấp thu tốt cần phải “phi” ở nhiệt độ thích hợp, nghĩa là nướng vỏ sò trên than hồng đến khi nó rá mèm đem nghiền thành bột để dùng.

3- Vỏ hột gà, vịt:

Lấy vỏ hột gà, vịt ở các lò ấp trứng, tiệt trùng bằng nhiệt, xay nhuyễn, dùng để bổ sung vào thức ăn cho gà.

4- Bột xương:

Được lấy từ lò sát sinh, đem hầm rồi nghiền thành bột.

Thành phần chứa trong 1kg bột xương có: 320g Ca; 162g P; phần còn lại là tạp chất.

5- Xác măm:

Là bã của quá trình chế biến nước mắm, trong xác mắm tỉ lệ đạm còn khoảng 16,4% và cung cấp Ca, P.

6- Muối ăn:

Bổ sung vào thức ăn cho gà, giúp cơ thể hoạt động tốt, hoặc có trong cá khô mặn, muối hột cung cấp Na, Cl, ít Iod.

Trong khẩu phần ăn cần bổ sung một lượng muối thích hợp, nếu nhiều quá dễ gây ngộ độc, tiêu chảy hoặc phù thũng.

Thường bổ sung dưới 0,5% (0,5kg/100kg thức ăn).

Phần 3

NHỮNG THỨC ĂN ĐẶC BIỆT DÙNG ĐỂ BỔ SUNG CHO GÀ

I- KHOÁNG CHẤT VÀ SINH TỐ:

Là hỗn hợp gồm chất khoáng và Vitamin, những chất khoáng như: Fe, Cu, Co, Mg, Mn, I, F, Ca, P... và các Vitamin A, B, C, D, E, K...

Hỗn hợp này nhằm kích thích sinh trưởng, nhất là gà nłoż được kích thích tiêu hóa, tăng sức khỏe cho gà.

Sản phẩm khoáng, sinh tố có nhiều loại tùy theo thành phần các chất, tùy theo hàng sản xuất mà có màu vàng lợt, vàng đậm, nhạt, xám tro, xanh, hồng đen v.v...

Hỗn hợp trên còn gọi là Premix khoáng sinh tố, thường bổ sung vào thức ăn từ 0,5-1% (tùy loại).

Dùng Premix khoáng sinh tố cung cấp cho gà có ý nghĩa kinh tế vì gà tăng trọng 10-20% so với đối chứng.

II- CÁC LOẠI MEN:

Có nhiều loại men:

- Men S.B (*Saccharomyces Boulardii*) thường sử dụng cho gà nhỏ nhằm cung cấp một loại men có lợi

cho đường ruột để ức chế một số vi khuẩn có hại trong đường ruột, đồng thời cung cấp ít đạm và vitamin B1, B6, B12.

- Các men sống khác: Biolactyl, Biosuptyl...

III- CÁC LOẠI KÍCH THÍCH TỐ:

Những năm gần đây, nước ngoài thường dùng những kích thích tố hoặc những chất tương tự cho gà thịt ăn. Thường tăng trọng từ 10-20% và giảm chi phí thức ăn 12%.

Các kích thích tố thường dùng là: Stilben, Insulin, Thyroxine...

IV- KHÁNG SINH LIỀU THẤP:

Hiện nay có 2 ý kiến lớn về việc bổ sung kháng sinh liều thấp vào thức ăn:

- *Ý kiến 1:* Nên cho ăn kháng sinh liều thấp trong thức ăn.

- *Ý kiến 2:* Không nên cho ăn kháng sinh liều thấp trong thức ăn (sợ lờn thuốc).

Vấn đề này chưa được thống nhất, nhưng hiện nay nhiều người công nhận liều kháng sinh bổ sung vào thức ăn để:

- a) Liều kích thích tăng trọng: 14g/1 tấn thức ăn.
- b) Liều phòng bệnh: 50-100g/1 tấn thức ăn.
- c) Liều trị bệnh: 200-400g/1 tấn thức ăn.

Theo ông Tangel thì tác dụng của chất kháng sinh liều thấp đến cơ thể động vật sẽ:

1- Kèm hâm sự hoạt động của các vi khuẩn có hại cho môi trường ruột và tạo ra một môi trường thuận lợi cho các loài vi khuẩn có lợi ở đường ruột phát triển, kích thích sự lớn lên của động vật.

2- Ngăn chặn những tác hại gây ra cho thành ruột, để ruột giữ được tính thẩm thấu hấp thu dưỡng chất tốt.

3- Kháng sinh kết hợp với Vitamine B12 để **giữ** các acid amin không thay thế được hấp thu vào máu và làm cho sự hấp thu đậm được tốt.

Tóm lại, tùy theo quan niệm của từng quốc gia mà sử dụng tùy loại kháng sinh, tùy liều lượng có khác nhau nên không nhất thiết một quan niệm nào.

Ở Hoa Kỳ đang dùng các loại kháng sinh như:

Oxytetracyclin, Penicillin, Streptomycine, Neomycine, Kanamycine, Dihydrostreptomycine, Tiotilin 45%, Bayonox... để bổ sung vào thức ăn gia súc, gia cầm.

Theo ý kiến chúng tôi nếu các bạn có dùng kháng sinh trộn vào thức ăn như ý kiến của ông Tangel thì nên trộn kháng sinh *liều thấp* vào thức ăn, và cứ 1/2 tháng thay đổi một loại kháng sinh khác nhằm chống sự “lờn thuốc” hoặc hai kháng sinh cùng hợp đồng một lúc.

* CHÚ Ý:

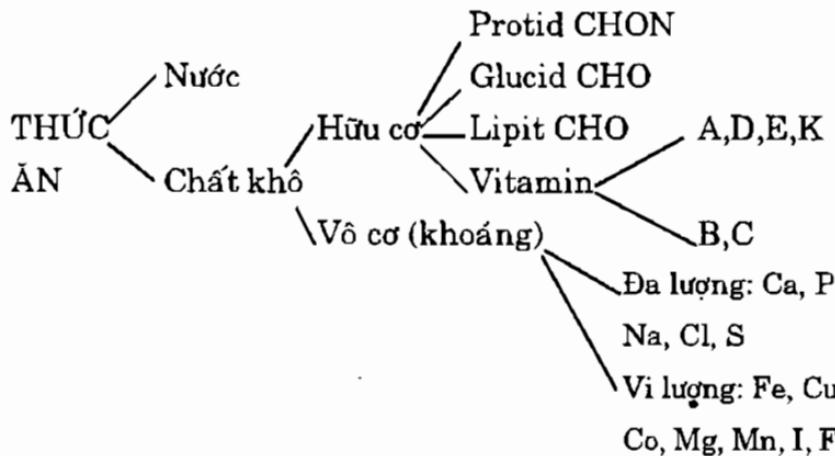
- *Dùng liều kháng sinh không tính tá dược.*
- *Không nên dùng họ Sulfamide liều thấp trong thức ăn.*

PHẦN 4

CÁC CHẤT CÓ TRONG THỨC ĂN

Phân tích thức ăn nào cũng có *đạm* (Protid) *bột đường* (Glucid), *béo* (Lipit), *khoáng* (Mineral), *Sinh tố* (Vitamine) và một ít *nước*. Hàm lượng của các chất đó khác nhau ở mỗi loại thức ăn.

Trong cơ thể động vật cũng gồm đầy đủ các chất trên nhưng tùy thuộc chức năng của từng mô, từng cơ quan, từng loại tế bào mà hàm lượng các chất có nhiều hay ít.



A. VAI TRÒ VÀ GIÁ TRỊ CHẤT ĐẠM:

Chất đạm là chất chính để cấu tạo cơ thể, cấu tạo tế bào, kích thích tố, kháng thể có công thức hóa học CHON hoặc có thêm S, P.

Dựa vào thành phần hóa học người ta chia làm hai loại chất đạm:

1- Đạm đơn giản: như Albumin, Globulin được cấu tạo đơn giản, gia súc hấp thu dễ dàng.

2- Đạm phức tạp: có cấu tạo phức tạp, gia súc khó hấp thu trực tiếp mà phải được các men tiêu hóa (Enzym) phân hóa thành đạm đơn giản mà hấp thu.

Loại đạm nào có đầy đủ Acid amin thì đạm đó có phẩm chất cao, thường là đạm động vật cho chất lượng cao hơn đạm thực vật (ngoại trừ đậu nành).

Chất đạm có vai trò như:

Là chất chính để cấu tạo cơ thể, nếu bị thiếu thì:

- Gà con chậm tăng trưởng.
- Gà trưởng thành sản xuất kém.
- Gà sinh sản hoạt động rối loạn, trứng phát triển không bình thường.

- Gà trống sinh tinh kém, giảm hoạt động.

Nếu thiếu đạm ở thời gian dài, thì quá trình trao đổi chất bị rối loạn, cơ thể phát triển không bình thường.

Nếu thừa đạm thì cơ thể không tích trữ mà thải ra dưới dạng urê, uric...

Đạm dư quá nhiều trong thời gian dài, cơ quan bài tiết sẽ bị viêm, ảnh hưởng sự hoạt động và tuổi thọ của gà.

• CÁC LOẠI ACID AMIN QUAN TRỌNG CHÍNH YẾU

Đó là: *Lysine, Methionine, Tryptophane, Phenylalanine, Histidine, Leucine, Isoleusine, Valine, Threonine, Arginine.*

Những acid amin này quan trọng nhưng cơ thể không tổng hợp được, mà phải lấy từ ngoài thức ăn vào như bột cá, bột thịt, bột máu, các họ đậu giàu đạm.

Tiêu biểu 4 loại acid amin quan trọng.

a) Vai trò của Lysine:

- Cần để tổng hợp Hemoglobin ảnh hưởng thành phần của máu, nếu thiếu Lysine thì huyết thanh bị giảm, chủ yếu là γ , α Globulin tạo kháng thể.
- Duy trì trạng thái bình thường của hệ thần kinh, nếu thiếu gây ói, mửa, co giật.
- Ảnh hưởng quá trình tạo sắc tố của lông.
- Tham gia trong quá trình tạo xương.
- Cần thiết cho hoạt động sinh dục ở thú đực và làm tăng mức sinh sản ở thú cái.

-Ảnh hưởng đến sự tái tạo các chất Nucleotid.

Nếu thiếu Lysine gia cầm sử dụng đạm kém, gà con gầy ốm, giảm trọng lượng, chỉ số chuyển biến thức ăn tăng, biếng ăn, lông xù, da khô, Lysine có nhiều trong bột cá.

- 6mg/1kg cá lạt.
- 4,5mg/1kg cá mặn.
- 3,4mg/1kg bột thịt.
- 2,9mg/1kg bánh đậu đũa nành.
- 1,4mg/1kg bánh đậu phộng có vỏ.
- 0,7mg/1kg bánh đậu dừa.

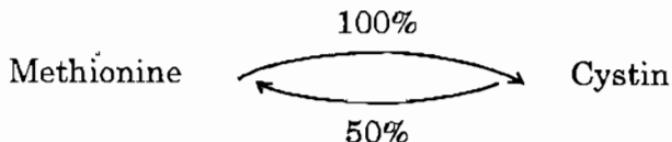
Lysine có rất ít trong ngũ cốc.

b) Vai trò của Methionine:

- Có ảnh hưởng đến sự sinh trưởng.
- Ảnh hưởng đến sự làm việc của gan, khử các chất độc xâm nhập cơ thể.
- Điều hòa hoạt động các tuyến giáp trạng ở cổ.

Thiếu Methionine gà chậm lớn và chỉ số biến chuyển thức ăn tăng, cơ thể có thể dùng Methionine để tổng hợp Vitamine Cholin và Vitamine B12 nhưng không dùng Cholin + B12 để tổng hợp thành Methionine được.

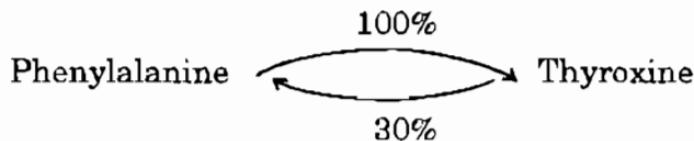
Methionine có thể thay thế hoàn toàn Cystin nhưng Cystin chỉ thay thế Methionine khoảng 50%.



c) Vai trò của Phenylalanine:

- Tạo nên kích thích tố Thyroxine và Adrenalin.
- Phenylalanine tạo hồng cầu.

Nếu thiếu Phenylalanine thú sẽ chậm lớn, chỉ số chuyển biến thức ăn tăng.



d) Vai trò của Tryptophane:

Ảnh hưởng đến cơ quan sinh dục, ảnh hưởng đến sự tái tạo ra chất Albumin. Albumin dùng để tổng hợp P.P Vitamine.

Thiếu Tryptophane gà sẽ biếng ăn, giảm trọng lượng, lông xù, có triệu chứng đói mệt lá.

Gà có thể sử dụng Tryptophane tổng hợp Niacin nhưng không thể dùng Niacin để tổng hợp Tryptophane.

Đối với gà cần 10 acid amin quan trọng như trên, có thể chúng đòi hỏi phải cung cấp acid amin từ chất đạm có trong thức ăn.

Khi phối hợp khẩu phần cần phải có đủ acid amin, nếu thiếu một vài loại trong thời gian dài sẽ ảnh hưởng đến phát triển của gà, vì vậy chúng ta phải phối hợp đạm động vật và đạm thực vật, trong mỗi loại thức ăn chứa lượng acid amin khác nhau, có loại chứa nhiều, có loại chứa ít.

Tóm lại cần tránh phối hợp thức ăn như:

- + Bắp + bột cá, thiếu Tryptophane.
- + Bắp + bột thịt, thiếu Tryptophane.
- + Bắp + bánh dầu đậu nành, thiếu Methionine.
- + Bắp + bánh dầu dừa, thiếu Methionine.
- + Bánh dầu dừa + khoai củ, thiếu Methionine.
- + Bánh dầu phộng + bắp, thiếu Lysine, Tryptophane, Methionine.

Nếu ở địa phương của bạn chỉ có nguyên liệu thức ăn loại này thì nên bổ sung thêm Lysine, Methionine - có bán tự do trên thị trường.

• NHU CẦU ĐẠM CHO TỪNG LÚA TUỔI CỦA GÀ

Do đặc điểm phát triển cho từng lứa, loại tuổi và nhu cầu đạm khác nhau, nên được phân loại cho từng lứa tuổi có khác nhau.

- Gà thịt 6-30 ngày tuổi: 23-22% đạm.
- Gà thịt 31-60 ngày tuổi: 21-20% đạm.
- Gà thịt 61 - bán thịt: 19-18-16% đạm.
- Gà nuôi đẻ 6-30 ngày tuổi: 22% đạm.
- Gà nuôi đẻ 31-90 ngày tuổi: 19% đạm.
- Gà nuôi đẻ 90-150 ngày tuổi: 18% đạm.
- Gà đẻ: 18-17% đạm.

Tuy nhiên, mức độ nhu cầu đạm cũng tùy thuộc vào từng giống. Đây là tiêu chuẩn quốc tế được nhiều nước áp dụng.

B- VAI TRÒ VÀ GIÁ TRỊ CHẤT BỘT ĐƯỜNG:

Chất bột đường là thành phần chủ yếu của thực vật, ở động vật chứa chất đường ít hơn, chỉ chứa ở gan, cơ, dưới dạng Glycogen.

Nguồn cung cấp bột đường (Glucid) ở ngũ cốc, củ, quả.

Chất bột đường cung cấp năng lượng chủ yếu cho cơ thể hoạt động. Đối với gà vỗ béo Glucid sẽ tích trữ ở gan, phủ tạng, da dưới dạng Glycogen hoặc mỡ.

Glucid chia làm 2 loại: loại đơn giản và loại phức tạp.

Glucid đơn giản: Gluco, Saccaro, Fructo, Malto, Galacto.

Glucid phức tạp: Tinh bột, Cellulose, Hemicellulose, Lignin, Pectin.

+ Tinh bột:

Có nhiều trong củ, quả, ngũ cốc, chiếm hàm lượng cao 70-80%.

Cơ thể gà trưởng thành tiêu thụ được tinh bột hoàn toàn

+ Cellulose:

Là chất xơ bao bọc thực vật, gà heo khó tiêu hóa (trừ trâu bò) nhưng khẩu phần thức ăn hàng ngày phải có lượng xơ nhất định.

- Đối với gà con xơ thích hợp < 5%.
- Đối với gà lớn xơ thích hợp < 8%.

Mức độ xơ này là chất độn để mề và ruột co bóp nhằm tiêu hóa thức ăn được dễ dàng, ngoài ra còn có tác dụng nhuận trường.

+ Pectin:

Là một dạng xơ không tan trong nước, đó là một chất bao bọc các loại trái như táo, lê, mận có tác dụng giải độc chì.

Kết luận: Glucid là chất cung cấp năng lượng chính cho cơ thể, khi oxy hóa 1g gluco cho 4 Kcal (ở gà); cơ thể gà sử dụng thừa Glucid sẽ được tích trữ ở gan, phủ tạng, đối với gà đẻ cung cấp nhiều Glucid sẽ mập (mỡ nhiều) giảm sinh sản hoặc vô sinh.

C. VAI TRÒ VÀ GIÁ TRỊ CHẤT BÉO:

Lipit là loại thức ăn có nhiều trong các loại hạt có dầu như đậu phộng, mè, dừa khô, hạt bông cải, hạt cao su, hạt gòn, hạt thầu dầu, hạt điều, hạt hướng dương...

Ở động vật Lipit có trong: lòng đỏ trứng, gan, sữa, mỡ.

Lipit là nguồn năng lượng quan trọng, sinh nhiệt cao hơn Protid, Glucid.

Chất béo cũng là dung môi hòa tan các Vitamine A, D, E, K không có chất béo thì sự hấp thu các chất Vitamine này kém hơn.

Lipit cũng là thành phần nguyên sinh chất của tế bào, nhất là đối với tế bào thần kinh, đã cung cấp một phần thần kinh cho cơ thể.

Nhu cầu Lipit:

- Gà con dưới 5% chất béo.
- Gà lớn dưới 8% chất béo.

Nếu cung cấp thừa Lipit trong khẩu phần thức ăn thì bị tiêu chảy.

Cám y (cám nhuyễn) và các loại hạt có dầu, nhất là hạt cao su để lâu có thể bị oxý hóa làm Lipit mất phẩm chất có hại cho đường ruột của gà.

Khi cám đã cũ, cần nấu lại cho gà ăn, mặc dù có mất Vitamin C và giảm Vitamin B1.

Thỉnh thoảng cho gà mái đẻ ăn thêm dừa khô nạo nhuyễn.

D- VAI TRÒ VÀ GIÁ TRỊ CHẤT KHOÁNG:

Chất khoáng là những chất vô cơ ở trong cơ thể động vật, khoáng ở dạng hợp chất và ion.

Các chất khoáng được chia làm 2 loại:

1- Khoáng đa lượng:

Rất cần thiết cho cơ thể và có nhiều trong các loại thức ăn.

2- Khoáng vi lượng:

Cần một lượng ít cho cơ thể và có ít trong thức ăn. Tùy theo loại khoáng, có chất cần thiết cho cơ thể, thiếu thì gây bệnh, nhiều quá thì gây ngộ độc.

Chất khoáng có nhiều vai trò:

- Tham gia vào thành phần các thể dịch, máu, huyết tương.

- Ổn định áp suất thẩm thấu của tế bào và máu.

- Cấu tạo xương, răng, lông, da...

Tóm lại, chất khoáng cần thiết cho gà con và gà sinh sản.

Các chất khoáng quan trọng là:

a) Khoáng Ca (vôi):

Hai chất: vôi và lân có sự liên hệ mật thiết với nhau, liên kết ở dạng Phosphotricalciq, chiếm 65-70% các chất khoáng trong xương.

Nhu cầu của gà con $\frac{Ca}{P} = \frac{2}{1}$ =2

Nhu cầu của gà lớn $\frac{Ca}{P} = 1,2$ hoặc 1,5

Nếu thiếu Ca, P gà sẽ còi xương, xốp xương dễ gãy, gà đẻ giảm, trứng méo, sần sùi, bại liệt, co giật...

Nếu Ca đầy đủ thì giúp cân bằng hệ thần kinh, điều hòa hoạt động cơ thể, giúp đông máu, đông sữa, giúp hấp thu chất sắt, điều chỉnh các muối vô cơ Na, K, Mg...

Chất Ca có nhiều trong bột vôi, đá vôi, bột sò, bột cá, bột xương.

b) Vai trò chất lân (P):

Hai chất P và Ca kết hợp tạo xương, tham gia vào sự vận động của cơ, ảnh hưởng đến tế bào não, tham gia phân giải chất đường, chất béo.

Muốn hấp thu Ca, P được tốt cần phải có Vitamine D, Vitamine C và chất béo để xương được phát triển bình thường.

Chất lân có nhiều trong nhân tế bào xương.

c) Vai trò của Natri (Na):

Chất này có nhiều trong máu 5-6% dưới dạng NaCl.

Chất Na có nhiều trong huyết tương, dịch lâm ba, không có trong tế bào máu.

Nhiệm vụ chính là duy trì áp suất thẩm thấu giữa tế bào và máu.

d) Vai trò của Clor (Cl₂):

Trong cơ thể gia súc chứa 0,15% so với thể trọng, Cl₂ có mặt trong các tế bào và dịch thể, trong dạ dày (tiền mè) dưới tác dụng của HCl có vai trò:

- Diệt đa số vi trùng.
- Đóng mở van hụt vị.
- Hoạt hóa men pesinogen thành pesin.
- Kích thích tiết dịch dạ dày, dịch tràng. Hai chất Na và Cl₂ được cung cấp qua muối ăn (tốt nhất là muối hột), thiếu hoặc thừa muối đều ảnh hưởng đến sức khỏe của gà.

Thiếu muối nghiêm trọng làm hệ thống thần kinh và bắp thịt bị rối loạn, tim đập không bình thường, nhiệt độ hạ thấp, nặng sẽ chết.

Thừa muối sẽ bị ngộ độc, co giật, tiêu chảy, phù não, chết.

Nhu cầu muối trung bình ở gà < 0,5% trong thức ăn.

e) Vai trò của Kali (K):

Chất Kali có trong hồng cầu ở dạng KHCO₃ có nhiệm vụ chuyên chở CO₂ từ các tế bào về phổi.

Chất Kali tham gia sự hoạt động của cơ, có trong huyết tương ở dạng ion K⁺, duy trì áp suất thẩm thấu của máu.

Thiếu Kali gà kém ăn, chậm lớn, tim, gan, thận hoạt động không bình thường.

Khi gà ăn nhiều kali có thể gây tiêu chảy nhưng không chết.

f) Vai trò của sắt, đồng, Cobal:

* *Chất sắt (Fe):*

Có trong cơ thể khoảng 0,004% trọng lượng cơ thể, phân bố khắp cơ thể, chủ yếu tập trung ở tế bào máu khoảng 65,3%, ở gan, lách, tủy xương khoảng 30%.

Trong sữa, sữa bột có chất sắt, thiếu sắt làm thú non thiếu máu.

Thức ăn có chứa nhiều chất sắt như rau muống, lòng đỏ trứng, các hợp chất chứa sắt.

* *Chất đồng (Cu):*

Chất đồng có trong thành phần huyết sắc tố, thiếu chất đồng gà sẽ thiếu máu, làm giảm sản lượng lông, màu sắc của lông, dễ gây xương khớp sưng to.

Chất đồng có nhiều trong cám, các loại đậu, trong sữa có rất ít đồng, có nhiều trong premix khoáng.

* *Chất Cobal (Co):*

Chất này tạo huyết sắc tố, muốn bổ sung Cobal có thể dùng Vitamin B₁₂ hoặc Co vô cơ như Clorua Cobal (CoCl₂).

Tóm lại, Fe là chất tạo máu, các chất Cu, Co, Vitamin B₆, B₉, B₁₂ xúc tác tạo tế bào máu.

g) Vai trò của Iode:

Thiếu Iode thì tuyến giáp trạng tạo Thyroxin ít, tuyến giáp sưng to, gà con mới nở bị trui lông, suy nhược. Đối với gà sinh sản, thiếu Iode sẽ giảm sinh dục.

Iode có nhiều trong cá biển (0,02% KI) Casein Iode, rong biển, muối hột.

h) Vai trò của Mangan (Mn):

Nếu thiếu Mn thì gà đẻ giảm đẻ, phôi yếu hoặc chết phôi, làm giảm hoạt hóa một số men phân giải đường, béo, đậm.

Mn có nhiều trong các loại hạt, có thể bổ sung bằng $MnCl_2$, $MnSO_4$.

i) Vai trò của chất kẽm (Zn):

Trong cơ thể Zn tập trung ở da lông, có trong sữa, sữa bột.

Nếu thiếu kẽm sẽ ảnh hưởng đến da lông gây sưng hóa da.

Bổ sung kẽm bằng muối $ZnSO_4$ với liều rất thấp.

j) Vai trò của Magnesium (Mg):

Mg tham gia vào sự hoạt động sinh dục, giúp sự thụ tinh và phát triển noãn, tham gia vào sự cấu tạo xương.

E- VAI TRÒ VÀ GIÁ TRỊ SINH TỐ (VITAMINE):

Sinh tố là những chất cần thiết cho cơ thể hoạt động cẩn với lượng rất thấp để xúc tác phản ứng sinh học trong cơ thể, nó có vai trò quan trọng trong việc trao đổi chất, có 2 loại sinh tố: loại tan trong nước và loại tan trong dầu.

I- CÁC SINH TỐ TRONG DẦU, MỠ, BƠ:

1- Vitamine A (Rétinol Palmitate).

Có trong dầu gan cá, bơ, sữa dầu, lòng đỏ trứng, gan, cà rốt, các quả màu vàng đỏ có ở dạng caroten (tiền Vitamin A).

Những lá cây xanh đậm cũng có chứa nhiều Vitamin A.

Thí dụ: Trong 1kg lá so đũa có 512mg tiền Vitamine A

Thiếu Vitamin A da bị sừng hóa, sần sùi, nhăn nheo tróc ra từng mảng như vẩy cá. Niêm mạc tiêu hóa bị viêm, lở loét là cửa ngõ cho vi trùng xâm nhập gây bệnh.

Thiếu Vitamine A làm cho niêm mạc mắt viêm, khô, bị quáng gà, thiếu trầm trọng mắt sẽ bị đục, không thấy đường.

Khi dư được tích trữ vào gan, giúp cho vết thương mau lành, giúp tế bào xương phát triển, làm cho tế bào sinh sản nhanh (nên có tăng trọng) tăng sức đề kháng, chống nhiễm khuẩn, điều hòa chức năng của tuyến giáp và sinh dục...

Nếu quá thừa Vitamin A sẽ gây viêm gan, rối loạn tiêu hóa, chậm lớn.

2- Vitamine D (Cholécalciferol):

Có nhiều trong gan cá thu, bơ, lòng đỏ trứng, gan, mỡ, các hạt có dầu.

Trong cơ thể dưới da động vật có tiền Vitamine D2 (Ergoterol) và tiền Vitamine D3 (7- Dehydro Cholesterol) dưới tia tử ngoại biến thành Vitamine D2 và Vitamine D3. Hai Vitamine này đều giúp cho cơ thể hấp thu Ca và P, đồng thời điều hòa lượng Ca và P theo tỉ lệ nhất định.

$$\text{Ở động vật khỏe có: } \frac{10\text{mgCa}}{5\text{mgP}} = \frac{2\text{Ca}}{1\text{P}}$$

$$\text{Ở động vật còi xương có: } \frac{7,5\text{mgCa}}{2\text{mgP}} = \frac{3,75\text{Ca}}{1\text{P}}$$

hoặc P nhiều hơn Ca cũng gọi là “còi xương”.

- Nếu thức ăn có đầy đủ Ca, P mà thiếu Vitamine D thì Ca, P không được hấp thu hoặc dùng các loại Dexamethasone lâu dài.

- Nếu trong thức ăn có đủ Vitamine D mà ít Ca, P cơ thể cũng bị bệnh.

- Nếu $\frac{Ca}{P}$ mà Ca quá nhiều thì xương dễ gãy và có sự vôi hóa ở các mô khác.

Thiếu Vitamin D thì xương phát triển kém, xương cong, mềm, xương rỗng, dễ gãy, gà đẻ bị kém, vỏ trứng mỏng, rối loạn tiêu hóa.

* Chú ý: Vitamine D₃ hoạt tính mạnh hơn Vitamine D₂, Vitamine D có thể tích trữ ở gan khoảng 7 tháng.

3- Vitamine E (dl - α tocopheroli acetat):

Có nhiều trong hạt nảy mầm, hạt có dầu, có trong mỡ hoặc do tổng hợp.

Nó giúp hoạt động của cơ vân, hệ thần kinh, hệ sinh dục, trị bệnh vô sinh, sẩy thai liên tục, trứng non, ít sinh tinh trùng.

Thiếu Vitamine E sẽ bị teo cơ, kém sinh sản hoặc không sinh sản được.

4- Vitamin K (Phyloquinon):

a) Vitamine K₁ (Phytomenadione): Có trong rau xanh hoa quả.

b) Vitamine K₂: Do một số vi khuẩn sống bình thường ở ruột tự tổng hợp được.

c) Vitamine K₃: (Menadion Natri Bisulfite): loại này tan trong nước do tổng hợp được.

Công dụng: Trị các hội chứng chảy máu, nên dùng trước khi phẫu thuật.

Chú ý: Vitamin K₁ có tác dụng cầm máu được xuất hiện sớm hơn và kéo dài lâu hơn Vitamine K₃.

d) Vitamine K₄ (Menadiol Natri Diphosphate): Do tổng hợp, có tác dụng cầm máu, được xuất hiện sớm hơn và kéo dài lâu hơn Vitamine K₃.

III- CÁC VITAMINE TAN TRONG NƯỚC:

1- Vitamine B1 (Thiamine):

Giúp sự chuyển hóa bột đường, giải độc hệ thần kinh, giúp ăn ngon miệng, chống mệt mỏi. Thiếu Vitamine B1 sẽ bị kém ăn, sụt cân, té phèu, viêm dây thần kinh ngoại vi, nhiễm độc thần kinh, mệt mỏi.

Vitamine B1 có nhiều trong men bia (6-10mg/100g), cám y, gạo lứt, chuối...



2- Vitamine B₂ (Riboflavin - Vitamine G):

Giúp các quá trình hô hấp tế bào, giúp chuyển hóa bột đường, béo, đạm, điều hòa thị giác.

Thiếu Vitamine B2 sẽ bị tổn thương ở da, niêm mạc, rối loạn tiêu hóa, rụng lông xung quanh mí mắt, lưng, tai, ngực, yếu chân, các ngón co quắp, vết loét lâu lành, loét lưỡi, loét miệng, suy nhược, thiếu máu.



3- Vitamine B3 (Niacinamide - Vitamine P.P)



4- Vitamine B4 (Adenin):

Có trong men rượu tuyến ức, tinh dịch của cá.

Công dụng: bảo vệ và trị các bệnh giảm bạch cầu hạt.



5- Vitamin B5 (Acid Pantothenic):

Có trong men bia, gan, sữa, trứng.

Công dụng: giúp sự tạo thành và hoạt động bình thường của da, niêm mạc.

Thiếu Vitamine B5 sẽ tổn thương ở gan, tuyến thượng thận, nó còn kích thích quá trình mọc và nhiễm sắc của lông, tóc...



6- Vitamine B6 (Pyridoxine):

Có trong men bia, mầm lúa, sữa, cá.

Công dụng: Tham gia chuyển hóa chất béo, đạm, Tryptophane, Methionine, Cystin, Glutamin, giúp tạo hồng cầu.

Thiếu Vitamine B6 sẽ bị viêm da, lưỡi, rối loạn thần kinh trung ương, động kinh, thiếu máu.



7- Vitamine B8 (Biotin - Vitamine H1):

Có trong thực phẩm chứa Vitamine nhóm B, có nhiều trong gan, sữa, đậu nành, lòng đỏ trứng, do một số vi khuẩn ở ruột có thể tổng hợp được.

Thiếu Vitamine này sẽ bị viêm da, rụng tóc, lông, ăn kém ngon, đau bắp thịt, tuyến mồ tiết nhiều mỡ, ảnh hưởng đến chuyển hóa bột đường, ảnh hưởng đến thần kinh, rối loạn tiêu hóa, viêm lưỡi, thiếu

máu, hư khớp.



8- Vitamine B₉ (Acid folic - Vitamine Bc - Vitamine L):

Có trong men bia, gan, nấm, bắp cải, cà chua, rau xanh

Vitamine B₉ có ảnh hưởng đến sự trưởng thành và tái tạo hồng cầu cùng với Vitamine B₁₂.

Công dụng: Trị các chứng thiếu máu, trị giảm bạch cầu.



9- Vitamine B₁₂ (Cyanocobalamine - Vitamine L2):

Có nhiều trong gan, thịt, cá, phân trâu bò. Trong Vitamine B₁₂ có chứa 45% Cobal.

Công dụng: Trị thiếu máu, rối loạn thần kinh, viêm dây thần kinh, suy nhược, bại liệt. Bồi bổ nói chung, giúp ăn ngon, tăng trọng.



10- Vitamine B_{12a} - Vitamine B_{12b} (Hydroxocobamit acetat):

Do tổng hợp - Công dụng tương tự B₁₂.

Đặc biệt giải độc: Cyanure (ngô độc khoai mì, hạt cao su).



11- Vitamine B₁₃ (Acid orotic):

Có ở gan, sữa.

Có tác dụng bảo vệ bào gan, chống tụ mỡ ở gan, tăng tiết mật, làm giảm chất Cholesterol và acid Uric

huyết.



12- Vitamine B15 (Calii Pangamas):

Giúp chuyển hóa chất béo, cung cấp oxy cho các mô, tổng hợp Creatin phosphat, Glycogen ở gan và các cơ.

Công dụng: Trị được xơ cứng động mạch, viêm gan bệnh da ngứa, Eczema.



13- Vitamine PP (Nicotinic acid):

Có trong men bia, chuối, lòng đỏ trứng.

Công dụng: Trị rối loạn tiêu hóa do viêm ruột khi uống kháng sinh, tiêu chảy mạn tính, viêm lưỡi, viêm nướu, rối loạn thần kinh, điên rồ, giúp dạ dày co bóp, tiết dịch vị.



14- Vitamine C (acid Ascorbis):

Có nhiều trong trái cây, cúc, cam, quýt, chanh, bưởi, sơ ri, rau cỏ tươi, gan, sữa hoặc do tổng hợp.

Có tác dụng: tham gia vào các quá trình oxy khử, chuyển acid folic thành acid folinic, chuyển hóa bột đường, ảnh hưởng thẩm thấu mao mạch và đông máu, chống xuất huyết, phòng trị chứng chảy máu, tăng sức đề kháng cho cơ thể, tạo kháng thể cần thiết cho thời kỳ sinh sản. *Liều dùng:* Có thể cao gấp vài lần.



15- Vitamine F:

Có trong một số dầu thảo mộc, mỡ động vật.

Có công dụng giúp chuyển hóa chất béo phospholipit, giúp thải Cholesterol, chống nhiễm mỡ và làm bền thành mạch, bảo vệ da, tăng sức chống đỡ của cơ thể, ảnh hưởng chuyển hóa Vitamine C, B1, B6 và các Vitamine khác tan trong nước.



16- Vitamine FF (xem “Vitamine B5”)



17- Vitamine G (xem “Vitamine B2”)



18- Vitamine H₁ (xem “Vitamine B₈”)



19- Vitamine H₂ (PAB, PABA)

Có ở thực vật và tế bào động vật.

Công dụng: Chống khó thở, yếu tố giúp cho một số vi khuẩn phát triển, là chất kháng Sulfamide.



20- Vitamine P, Vitamine U (MMS) và Vitamine khác (I,J,T...)

Ở gia súc thường không dùng, chỉ dùng cho người chảy máu khi mổ, tiểu ra máu, viêm vòm mạc chảy máu đáy mắt, viêm thanh quản, viêm răng chảy máu. Vitamine U trị loét dạ dày và ruột.

PHẦN 5

CÁC NHÂN TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN SỰ TIÊU HÓA THỨC ĂN

1- Tuổi của gà:

Có ánh hưởng đến khả năng tiêu hóa thức ăn, gà con bộ máy tiêu hóa hoạt động chưa hoàn chỉnh, gà già khả năng tiêu hóa kém, gà trưởng thành có khả năng tiêu hóa mạnh nhất vì có đủ số lượng men tiêu hóa.

2- Đặc tính cá thể:

Cùng một giống gà, cùng một lứa tuổi, nhưng khả năng tiêu hóa lại khác nhau, giữa giống này và giống khác sự tiêu hóa cũng khác nhau rất nhiều. Sự tiêu hóa giữa gà trống và gà mái cũng khác nhau.

3- Thành phần trong khẩu phần thức ăn:

Sự tiêu hóa còn phụ thuộc vào thành phần hóa học và sự phối hợp khẩu phần.

Nếu cho một loại thức ăn thì thời gian tiêu hóa nhanh hơn thức ăn hỗn hợp, nhất là có nhiều xơ và chất béo, thức ăn đơn độc thì lại thiếu dinh dưỡng, khoáng, sinh tố.

Nên cho ăn nhiều loại thức ăn trong khẩu phần và được xay nhuyễn phù hợp với từng lứa tuổi của gà.

4- Kỹ thuật chế biến thức ăn:

Thức ăn phải được chế biến cho thích hợp từng lứa tuổi lớn nhỏ.

Thức ăn phải nhuyễn, thơm, ngon, bổ dưỡng, rẻ tiền, hợp vệ sinh.

5- Kỹ thuật cho ăn:

- Cần phải cho ăn đúng giờ để tiết kiệm dịch vị làm khả năng tiêu hóa thức ăn cao.

- Không cho ăn quá no, quá thiếu.

- Đối với gà thịt cho ăn nhiều lần trong ngày khi thúc vỗ béo gà thịt mập, có hiện tượng giảm ăn là ta bán ngay.

- Đối với gà đẻ cho ăn theo lượng thức ăn hàng ngày được giới hạn từ 100-150g/ngày.

6- Thời tiết:

Nếu thời tiết quá lạnh, thức ăn phải được tăng thêm một ít, hoặc cho uống nước ấm.

PHẦN 6

NGUYÊN TẮC PHỐI HỢP KHẨU PHẦN

Chúng ta dựa vào các điểm sau:

- 1- Thức ăn có sẵn tại địa phương.
- 2- Dễ tìm, rẻ tiền.
- 3- Thức ăn phải phù hợp với gà.
- 4- Thức ăn phải thơm ngon, dễ tiêu hóa.
- 5- Xác định nhu cầu đạm, béo, đường ở từng lứa tuổi của gà.
- 6- Phân tích, xác định và phân loại thức ăn: loại I, loại II, loại III.
- 7- Phối hợp thức ăn thử.
- 8- Điều chỉnh tăng hoặc giảm cho thích hợp.
- 9- Bổ sung đặc biệt: cho vào thức ăn như Vitamine, khoáng đa lượng, khoáng vi lượng, các acid amin, kháng sinh, kích thích tố v.v...

NHU CẦU DINH DƯỠNG CỦA GÀ: GÀ THỊT

Ngày tuổi	Năng lượng/kcal	đạm %	béo %	xơ %	Ca/P
06 - 30	3.100±100	23 - 22	< 5	< 5	1,5-2
31 - 60	3.200±100	21 - 20	< 5	< 5	1,5-2
61 - ván	3.200±100	19 - 18 - 16	< 8	< 8	1,5-2

• Có thể bán gà thịt từ 50 - 60 ngày tuổi

GÀ ĐÈ

Ngày tuổi	Năng lượng/kcal	đạm %	béo %	xơ %	Ca/P
06-30	3.100	22	< 5	< 5	1,5-2
31-90	3.000	19	< 5	< 5	1,5-2
91-150	2.800	18	< 8	< 8	1,5-2
đang đẻ	2.850	18-19	< 8	< 8	> 2

* Gà trống nuôi giống như gà đẻ

LƯỢNG THỨC ĂN TRUNG BÌNH HÀNG NGÀY

- Gà thịt cho ăn tự do.
- Gà nuôi đẻ ăn có giới hạn:

Thí dụ:

Trong 1kg thức ăn có chứa trung bình 2.850 kcal
cho gà đang đẻ ăn :

Tối thiểu : 110g/ngày/313kcal.

Trung bình : 122g/ngày/350kcal.
: 133g/ngày/380kcal.

Tối đa : 140g/ngày/400kcal.

(Dùng cho mùa lạnh: 150g/ngày/428kcal,

Ở vùng lạnh cần cho gà đẻ 2kg/460kcal.

LƯỢNG RAU XANH, CỎ TƯƠI ĂN HÀNG NGÀY

Thái nhuyễn rau xanh, mầm lúa... cho ăn hàng ngày, hoặc treo thành nhiều bó cho mổ ăn tự do.

Nước uống:

Nên nấu chín để nguội, cho uống tự do, ngày thay nước 2-3 lần.

LƯỢNG THỨC ĂN CHO GÀ NUÔI ĐẺ

TUẦN TUỔI	TRỌNG LƯỢNG/CON	THỨC ĂN/CON/NGÀY	KCAL/NGÀY
1	53 - 55g	12 - 14g	40,3
2	100 - 105g	18 - 20g	58,9
3	165 - 170g	27g	83,7
4	255 - 260g	31g	96,1
5	350 - 360g	35g	105
6	470 - 480g	39g	117
7	580 - 590g	43g	129
8	680 - 690g	48g	144
9	780 - 790g	53g	159
10	880 - 890g	58g	174
11	980 - 990g	63g	189
12	1070 - 1080g	68g	204
13	1150 - 1160g	70g	210
14	1240 - 1250g	75g	210
15	1330 - 1340g	77g	215,6
16	1400 - 1420g	79g	221,2
17	1470 - 1480g	81g	226,8
18	1540 - 1550g	84g	235,2
19	1600 - 1610g	86g	240,8
20	1620g	90g	252
21-Đẻ	1630- → g	115 - 133g	327,75 - 380

PHẦN 7

CÁCH SỬ DỤNG THỨC ĂN BỔ SUNG ĐẶC BIỆT

Có nhiều hằng chế tạo, thành phần gồm có:

- Sinh tố hỗn hợp.
- Vi lượng nguyên tố.
- Siêu đậm (Acid amin) chính yếu.
- Kháng sinh (có hoặc không).
- Hương liệu tăng khẩu vị.
- Chất bảo quản (chống oxyt hóa).

CÔNG DỤNG:

- Có tác dụng kích thích ăn nhiều.
- Giúp tiêu hóa tốt.
- Giúp tăng trọng nhanh ở gà thịt.
- Giúp đẻ sai ở gà đẻ.
- Ức chế mầm bệnh.
- Tiết kiệm thức ăn.
- Thu ngắn thời gian nuôi ở gà thịt.

CÁCH DÙNG:

Do sự chỉ định của viện bào chế cho từng loại gà.

LƯU Ý:

a) Chất bổ sung đặc biệt này không được nấu chung với thức ăn, nếu có nấu thức ăn phải để thức ăn còn ấm dưới 40°C hoặc nguội mới trộn thức ăn đặc biệt vào.

b) Khi đã bổ sung thức ăn đặc biệt này không nên thêm các premix khác (có thể cho thêm bột vôi chết, bột xương).

Nếu trong thành phần có chứa kháng sinh thì không được bổ sung các loại men khác.

c) Nên xổ lõi một lần trước khi dùng thức ăn đặc biệt này.

d) Khi dùng chưa hết phải cột miệng bao thật chặt, hạn chế không khí ẩm vào, để nơi thoáng mát.

CÁCH TRỘN THỨC ĂN BỔ SUNG ĐẶC BIỆT:

Thí dụ: Muốn trộn 1000g Premix khoáng, sinh tố, Lysine Methionine... vào 99kg thức ăn, ta trộn bằng cách:

- Trộn thật đều 1000g thức ăn đặc biệt với 4kg thức ăn thường.

- Xong rồi lấy 5kg hỗn hợp trên trộn với 10kg thức ăn thường, trộn cho thật đều.

- Tiếp tục lấy 15kg hỗn hợp trên trộn hết với phần thức ăn còn lại, để dành cho gà ăn mỗi ngày.

Nếu bạn muốn dùng 10kg thức ăn thì cứ chia theo cách trên với tỉ lệ 1/10 mà trộn.

PHẦN 8

CÔNG THỨC PHA TRỘN THỨC ĂN CHO GÀ

A. THỨC ĂN ĐẬM ĐẶC:

Là thức ăn được chế biến có chất lượng cao, dùng để bổ túc cho thức ăn săn có tại địa phương.

Có *ưu điểm*: Ngon, thơm, bổ, hợp vệ sinh, ít chiếm thể tích, tiện dụng trong chuyên chở, bảo quản tương đối lâu.

Tuy nhiên, cũng còn nhiều mặt hạn chế như giá thành tương đối cao bởi do nhiều công đoạn chế biến, chuyên chở, qua nhiều trung gian, thuế má...

Cứ 1kg thức ăn đậm đặc trộn với 4-5kg thức ăn tại địa phương cho trung bình 1kg thức ăn đã được trộn có:

- Năng lượng/kcal : 3000 ± 200 (ở Việt Nam).
- Đạm tiêu hóa % : 16 - 23.
- Chất béo % : < 5 ; < 8
- Tỉ lệ $\frac{Ca}{P}$: 1,5 - 2
- Các chất khác : vừa đủ nhu cầu.
- Độ ẩm < 14% : 12 - 14.

Muốn đạt yêu cầu trên, phải có thiết bị hiện đại, đầu tư vốn rất nhiều vào các máy móc chuyên dùng như máy sấy, máy xay, máy trộn, mặt bằng, kỹ thuật chế biến, phòng thí nghiệm, các chất bổ sung đặc biệt quan trọng cần thiết khác đều phải nhập cảng.

Vì vậy, muốn có thức ăn bổ dưỡng tương đương với thức ăn đậm đặc đã được pha trộn, ta nên trộn thức ăn trực tiếp theo các công thức thông dụng cho gà dùng ngay sẽ có lời hơn.

Thực tế, bạn cũng có thể dùng loại thức ăn chế sẵn cho gà mới ướm, sau khi gà ăn mạnh thì ta dùng công thức tự trộn sẽ dễ dàng hơn.

B- CÁC CÔNG THỨC TỰ TRỘN THỨC ĂN

DÙNG CHO GÀ THỊT (Từ lúc biết ăn đến 30 ngày tuổi)

3200 Kcal/kg thức ăn ; 23 → 22%.

Công thức 1: Thành phần:

- <i>Tá mì</i>	31,6kg
- <i>Bắp xay</i>	31kg
- <i>Đậu nành rang (xay)</i>	6kg
- <i>Bột cá lạt</i>	29kg
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	0,25 - 1kg
- <i>Men tiêu hóa</i>	0,4kg
- <i>Bột xương</i>	1kg
	<i>Cộng</i>
	100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng/Kcal</i>	3200
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	22
- <i>Chất béo %</i>	5
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	$\geq 1,5$
- <i>Xơ</i>	vừa

Công thức 2:

Thành phần:

- Tám	20kg
- Bột gạo lứt	42,6kg
- Bánh dầu phộng (xay)	10kg
- Bột cá lat	25,4kg
- Bột sò	0,140kg
- Premix khoáng sinh tố	0,25 - 1kg
- Bột xương	0,86kg
<i>Công</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa

- Năng lượng / Kcal	#3.200
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	4,15
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 3:

Thành phần:

- Tám	18,9kg
- Bột gạo lứt	44kg
- Bánh dầu đậu nành (xay)	8kg
- Bột cá lat I	27,1kg
- Bột sò	0,080kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25 - 1kg
- Bột xương	0,92kg
<i>Công</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng/Kcal :	#3.200
- Đạm tiêu hóa % :	22.
- Chất béo % :	4,19.

- Tỉ lệ Ca/P :	$\geq 1,5$.
- Xơ :	vừa.
Công thức 4: Thành phần:	
- <i>Tá mì</i>	<i>21kg</i>
- <i>Bắp xay</i>	<i>42,7kg</i>
- <i>Bánh dầu đậu nành</i>	<i>6kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>28,3kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25 - 1kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>1kg</i>
	<i>Cộng</i>
	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng/Kcal	3230
- Đạm tiêu hóa %	22.
- Chất béo %	4,96.
- Tỉ lệ Ca/P	$\geq 1,5$.
- Xơ	vừa.

Công thức 5:

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>44kg</i>
- <i>Bột khoai lang</i>	<i>19,8kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>34,2kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25 - 1kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>1kg</i>
	<i>Cộng</i>
	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal :	3281
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	5
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 6:

Thành phần:

- Bột gạo lứt	66kg
- Bột cá lạt	32kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-0,9kg
- Bột sò	1,1kg
<i>Cộng</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

Năng lượng/Kcal	3.312
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	4,16
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 7:

Thành phần:

- Bột gạo lứt	44kg
- Bột khoai lang	19,8kg
- Bột cá lạt	34,2kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột vôi chét (hoặc bột sò)	0,105kg
- Bột xương	0,895kg
<i>Cộng</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

Năng lượng/Kcal	3.250
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	4,17
- Tỉ lệ Ca/P	1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 8:

Thành phần:

- Bột gạo lứt	37kg
- Bột bắp xay	28kg
- Bột cá lat	33kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg.
- Bột xương	1kg
	<u>100kg.</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3.334
- Đạm tiêu hóa %	23
- Chất béo %	4,75
- Tỉ lệ Ca/P	1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 9:

• Thành phần:

- Bột gạo lứt	20kg
- Bắp xay	20kg
- Tăm	23,9kg
- Bột cá lat	34,1kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột xương	1kg
	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3.235
- Đạm tiêu hóa %	23
- Chất béo %	4,58
- Tỉ lệ Ca/P	1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 10:

Thành phần:

- <i>Bột khoai lang</i>	<i>37,4kg</i>
- <i>Bột củ mì (khuỷu độc)</i>	<i>20kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>40,6kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>0,630kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>0,370kg</i>
	<i>Công</i>
	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3.184</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>23</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>4,33</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>2/1</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

GÀ THỊT 31 → 60 NGÀY TUỔI → BÁN

(3.000 Kcal - 3.300 Kcal/kg; 20% — 19% đạm)

Công thức 11:

Thành phần:

- <i>Gạo lứt</i>	<i>70,3kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>27,7kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>1kg</i>
	<i>Công</i>
	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3.302</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>20</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>3,9</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>≥ 1,5</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

LƯU Ý: Năng lượng 1kg bột cá lạt tương đương với 1,340kg bột cá mặn vừa.

Công thức 12: Thành phần:

- Gạo lứt:	63,5kg
- Bánh dầu phộng	20kg
- Bột cá lạt	14,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,74kg
- Bột xương	<u>0,26kg</u>
<i>Cộng</i>	<u>100kg.</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3.235
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,06
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 13: Thành phần:

- Gạo lứt:	62,4kg
- Bánh dầu đậu nành (xay)	20kg
- Bột cá lạt	15,6kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò (hoặc bột vôi chết)	0,74kg
- Bột xương	<u>0,26kg</u>
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3.210
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,20
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 14: Thành phần:

- Gạo lứt	35,3kg
- Bắp xay	35kg
- Bột cá lạt	27,7kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột xương	1kg
<i>Cộng</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3.327
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,57
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 15: Thành phần:

- Gạo lứt	50,4kg
- Tá mì	20kg
- Bột cá lạt	27,6kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột xương	1kg
<i>Cộng</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3.222
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	3,82
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 16:

Thành phần:

- Gạo lứt	30kg
- Bắp xay	20,4kg

- <i>Tá m</i>	<i>20kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>27,6kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>1kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3.241</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>20</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>4,21</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>≥ 1,5</i>
- <i>Xơ</i>	vừa.

Công thức 17:

Thành phần:

- <i>Gạo lứt</i>	<i>55,6kg</i>
- <i>Bánh dầu dừa (xay)</i>	<i>20kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>22,4kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>0,450kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>0,550kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3.154</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>19</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>4,48</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>2/1</i>
- <i>Xơ</i>	vừa.

Công thức 18:

Thành phần:

- <i>Gạo lứt</i>	<i>30kg</i>
- <i>Bắp xay</i>	<i>20,4kg</i>

- <i>Tá m</i>	<i>10,4kg</i>
- <i>Cám y</i>	<i>10kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>27,2kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>0,450kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>0,550kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3.202</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>20</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>5,19</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>1,5</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

Công thức 19

Thành phần:

- <i>Gạo lứt</i>	<i>50,2kg</i>
- <i>Bột khoai mì (khử độc)</i>	<i>20kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>27,8kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>1kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3.281</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>19</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>3,79</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i># 2/1</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa</i>

Công thức 20

Thành phần:

- <i>Gạo lứt</i>	<i>28kg</i>
------------------	-------------

- Bắp xay	27kg
- Tá mì	10kg
- Bánh dầu phộng	17kg
- Bột cá lạt	16kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,632kg
- Bột xương	0,368kg
<i>Công</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3.223
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	4,47
- Tỉ lệ Ca/P	1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 21: Thành phần:

- Gạo lứt	23kg
- Bắp xay	22kg
- Tá mì	10kg
- Cám y	10kg
- Bánh dầu phộng (xay)	17kg
- Bột cá lạt	16kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-0,840kg
- Bột sò	1,160kg
<i>Công</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3148
- Đạm tiêu hóa %	19,25
- Chất béo %	5,35
- Tỉ lệ Ca/P	1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 22:

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>70,3kg</i>
- <i>Bột cá lát</i>	<i>27,7kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>1kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3.351</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>20</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>5,24</i>
- <i>Tỷ lệ Ca/P</i>	<i>1,5</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

Chú ý: Bổ sung thêm Tryptophane.

Công thức 23:

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>50,4kg</i>
- <i>Tấm</i>	<i>20kg</i>
- <i>Bột cá lát</i>	<i>27,6kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>1kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3.257</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>20</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>4,70</i>
- <i>Tỷ lệ Ca/P</i>	<i>≥ 1,5</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

Công thức 24: Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>56kg</i>
------------------	-------------

- Cám y	15kg
- Bột cá lát	27kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,632kg
- Bột xương	0,368kg
Cộng	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3.232
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	6,4
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 25:

Thành phần:

- Bắp xay	48,1kg
- Bột khoai lang	20kg
- Bột cá lát	29,9kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột xương	<u>1kg</u>
Cộng	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3273
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,84
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 26:

Thành phần:

- Bắp xay	48,6kg
- Bột mì (khử độc)	19,5kg

- <i>Bột cá lạt</i>	<i>29,9kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>1kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3321</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>20</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>4,85</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>≥ 1,5</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

Công thức 27:

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>62,4kg</i>
- <i>Bánh dầu đậu nành</i>	<i>20kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>15,6kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>0,710kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>0,290kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>2353</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>20</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>5,39</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>≥ 1,5</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

Công thức 28:

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>63,5kg</i>
- <i>Bánh dầu phộng</i>	<i>20kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>14,5kg</i>

- Premix khoáng, sinh tố	0,25-0,710kg
- Bột sò	1,290kg
Công	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3280
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	5,26
- Tỉ lệ Ca/P	1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 29:

Thành phần:

- Bắp xay	55,6kg
- Bánh dầu dừa	20kg
- Bột cá lạt	22,4kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,080kg
- Bột xương	0,920kg
Công	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng - Kcal	3193
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	5,66
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 30:

Thành phần:

- Tá mì	35,8kg
- Bột mì (khử độc)	33kg
- Bột cá lạt	29,2kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg

	<i>Công</i>	<i>1kg</i> <hr/> <i>100kg</i>
Trong 1kg thức ăn có chứa:		
- Năng lượng / Kcal		3128
- Đạm tiêu hóa %		19
- Chất béo %		3,66
- Tỉ lệ Ca/P		≥ 1,5
- Xơ		vừa.

Công thức 31:

Thành phần:

- Tấm	<i>63,6kg</i>
- Bánh dầu đậu nành	<i>23kg</i>
- Bột cá lạt	<i>11,4kg</i>
- Premix khoáng, sinh tố	<i>0,25-0,816kg</i>
- Bột sò	<i>1,184kg</i>
<i>Công</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2937
- Đạm tiêu hóa %	19
- Tỉ lệ Ca/P	1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 32:

Thành phần:

- Tấm	<i>66kg</i>
- Bánh dầu phộng	<i>20kg</i>
- Bột cá lạt	<i>12kg</i>
- Premix khoáng, sinh tố	<i>0,25-0,9kg</i>
- Bột sò	<i>1,1kg</i>
<i>Công</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal 3004
- Đạm tiêu hóa % # 19
- Chất béo % 3,64
- Tỉ lệ Ca/P 1,5
- Xơ vừa.

Công thức 33:

Thành phần:

- Tám	64,2kg
- Bánh dầu dừa	10kg
- Bột cá lạt	23,8kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,158kg
- Bột xương	0,842kg
	<u>100kg</u>

Công

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal 2969
- Đạm tiêu hóa % 19
- Chất béo % 3,86
- Tỉ lệ Ca/P ≥ 1,5
- Xơ vừa.

Công thức 34:

Thành phần:

- Bột khoai lang	39kg
- Bột khoai mì (khử độc)	28kg
- Bột cá lạt	31kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,684kg
- Bột xương	0,316kg
	<u>100kg</u>

Công

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3148
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	3,7
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 35:

Thành phần:

- Bột khoai lang	58,2kg
- Bánh dầu đậu nành	20kg
- Bột cá lạt	19,8kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,135kg
- Bột xương	0,865kg
<i>Công</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng - Kcal	3022
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,10
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 36:

Thành phần:

- Bột khoai lang	57,2kg
- Bánh dầu phộng	20kg
- Bột cá lạt	20,8kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột xương	1kg
<i>Công</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3094
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,09
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 37:

Thành phần:

- Bột khoai lang	63,3kg
- Bột cá lạt	34,7kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,763kg
- Bột xương	0,237kg
<i>Cộng</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3104
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	3,95
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 38:

Thành phần:

- Bột khoai lang	29,2kg
- Tá m	38kg
- Bột cá lạt	30,8kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1kg
<i>Cộng</i>	<hr/> <i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3059
---------------------	------

- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	3,76
- Tỉ lệ Ca/P	1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 39:

Thành phần:

- Bột khoai lang	30,3kg
- Bắp xay	36,7kg
- Bột cá lạt	31kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1kg
Công	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3233
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,62
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 40:

Thành phần:

- Bột khoai lang	30,3kg
- Gạo lứt	36,7kg
- Bột cá lạt	31kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1kg
Công	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3207
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	3,92

- Tỉ lệ Ca/P 2/1
- Xσ vừa.

Công thức 41:

Thành phần:

- Bột khoai mì (khử độc)	57kg
- Bột khoai lang	10kg
- Bột cá lạt	31kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,605kg
- Bột xương	<u>0,395kg</u>
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3215
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	3,70
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xσ	justified

justified

Công thức 42:

Thành phần:

- Bột củ mì khử độc	62,7kg
- Cám y	5kg
- Bột cá lạt	30,3kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,920kg
- Bột xương	<u>0,080kg</u>
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

justified

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3206
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	4,17

- Tỉ lệ Ca/P 2/1
- Xơ vừa.

Công thức 43:

Thành phần:

- Bột khoai mì khuỷu độc	40,6kg
- Bắp xay	29,4kg
- Bột cá lát	28kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,870kg
- Bột xương	0,130kg
	<u>100kg</u>

Công

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3280
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	4,24
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 44:

Thành phần:

- Bột khoai mì (khuỷu độc)	40,6kg
- Gạo lứt	29,4kg
- Bột cá lát	28kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,840kg
- Bột xương	0,160kg
	<u>100kg</u>

Công

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3260
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	3,68

- Tỉ lệ Ca/P 2/1
- Xơ vừa.

Công thức 45:

Thành phần:

- Bột khoai mì (khử độc)	41,5kg
- Tăm	28,5kg
- Bột cá lạt	28kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,920kg
- Bột xương	0,080kg
<i>Công</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3145
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	3,56
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 46:

Thành phần:

- Bột khoai mì (khử độc)	56,5kg
- Bánh dầu phộng (xay)	21,5kg
- Bột cá lạt	20kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột xương	1kg
<i>Công</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3185
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,12
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5

- Xσ vừa.

Công thức 47:

Thành phần:

- Bột khoai mì (khử độc)	57,4kg
- Bánh dầu dừa	10kg
- Bột cá lạt	30,6kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,630kg
- Bột xương	0,370kg
	<i>Cộng</i>
	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3180
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	4,2
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xσ	vừa.

Công thức 48:

Thành phần:

- Bột khoai mì (khử độc)	57,9kg
- Bánh dầu đậu nành	20,1kg
- Bột cá lạt	20kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột xương	1kg
	<i>Cộng</i>
	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3158
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	4,12
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xσ	vừa.

Công thức 49: Thành phần:

- Cao lương	70,5kg
- Bột cá lát	27,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,240kg
- Bột xương	0,760kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3028
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,18
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa

Công thức 50: Thành phần:

- Cao lương	35,4kg
- Bắp xay	35kg
- Bột cá lát	27,6kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,790kg
- Bột xương	0,210kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3189
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,71
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa

Công thức 51: Thành phần:

- Cao lương	30kg
- Gạo lứt	40,4kg

- Bột cá lạt	27,6kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,868kg
- Bột xương	0,132kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3185
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,02
- Tỉ lệ Ca/P	2/1

Công thức 52:

Thành phần:

- Cao lương	62kg
- Bánh dầu phộng	25kg
- Bột cá lạt	11kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột xương	1kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2977
- Đạm tiêu hóa %	20
- Chất béo %	4,33
- Tỉ lệ Ca/P	≥ 1,5
- Xơ	vừa.

Công thức 53:

Thành phần:

- Lúa	28kg
- Cám y	10kg
- Bắp xay	36,8kg
- Bột cá lạt	23,2kg

- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>Công</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột xương</i>		<i>1kg</i>
		<u><i>100kg</i></u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	3115
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	18
- <i>Chất béo %</i>	4,2
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	$\geq 1,5$
- <i>Xơ</i>	vừa.

Công thức 54:

Thành phần:

- <i>Lúa</i>	<i>Công</i>	<i>72kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>		<i>27kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>		<i>0,25-1kg</i>
		<u><i>100kg</i></u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	2997
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	# 19,50
- <i>Chất béo %</i>	3,46
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	1,62
- <i>Xơ < 8%</i>	7,05

Công thức 55:

Thành phần:

- <i>Lúa</i>	<i>Công</i>	<i>34kg</i>
- <i>Bắp xay</i>		<i>39,4kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>		<i>25,6kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>		<i>0,25-1kg</i>
		<u><i>100kg</i></u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	3200
----------------------------	------

- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	4,34
- Tỉ lệ Ca/P	1,55
- Xσ	vừa.

C- CÁC CÔNG THỨC TỰ TRỘN THỨC ĂN DÙNG CHO GÀ NUÔI LẤY TRỨNG

(Từ biết ăn đến 30 ngày tuổi)

3100 Kcal/kg thức ăn; 23 → 22% đạm

Công thức 56:

Thành phần:

- Bột gạo lứt	34kg
- Tá mì	28,6kg
- Bột cá lát	32,4kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,130kg
- Bột xương	2,870kg
<i>Cộng</i>	<hr/>
	100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3100
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	4
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xσ	vừa.

Công thức 57:

Thành phần:

- Bột gạo lứt	29kg
- Tá mì	28,7kg
- Đậu nành rang (xay)	10kg
- Bột cá lát	27,3kg

- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	0,25-1kg
- <i>Bột sò</i>	1,263kg
- <i>Bột xương</i>	2,737kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3109
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	4,66
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xσ	vừa.

Công thức 58:

Thành phần:

- <i>Bột gạo lứt</i>	33kg
- <i>Cao lương</i>	29,6kg
- <i>Bột cá lạt</i>	32,4kg
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	0,25-1kg
- <i>Bột sò</i>	0,710kg
- <i>Bột xương</i>	3,290kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

— Năng lượng / Kcal	3100
— Đạm tiêu hóa %	22
— Chất béo %	4,22
— Tỉ lệ Ca/P	2/1
— Xσ	vừa.

Công thức 59:

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	44kg
- <i>Bột khoai lang</i>	10kg
- <i>Cám xay</i>	7,2kg

- Bột cá lạt	33,8kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,050kg
- Bột xương	2,950kg
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3100
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	5,29
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 60:

Thành phần:

- Bắp xay	29kg
- Tá mì	33,6kg
- Bột cá lạt	32,4kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,160kg
- Bột xương	2,840kg
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3100
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	4,52
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 61:

Thành phần:

- Tá mì	30,5kg
- Bắp xay	18kg

- <i>Bột gạo lứt</i>	<i>14kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>32,5kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>1,160kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>2,840kg</i>
	<i>Cộng</i>
	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

— <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3100</i>
— <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>22</i>
— <i>Chất béo %</i>	<i>4,33</i>
— <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>2/1</i>
— <i>Xơ</i>	vừa.

Công thức 62:

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>32kg</i>
- <i>Cám y</i>	<i>2,8kg</i>
- <i>Tá m</i>	<i>28kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>32,2kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>1,240kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>2,760kg</i>
	<i>Cộng</i>
	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>3104</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	# 22
- <i>Chất béo %</i>	<i>4,87</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>2/1</i>
- <i>Xơ</i>	vừa.

Công thức 63: Thành phần:

- <i>Tá m</i>	<i>34,7kg</i>
---------------	---------------

- Bắp xay	23kg
- Đậu nành rang (xay)	10kg
- Bột cá lát	27,3kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,290kg
- Bột xương	2,710kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3101
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	5
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 64:

Thành phần:

- Bắp xay	34,2kg
- Táo	24kg
- Bánh dầu phộng	12,8kg
- Bột cá lát	24kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,5kg
- Bột xương	2,5kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3100
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	4,76
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 65: Thành phần:

- Bắp xay	20kg
- Tầm	20kg
- Bột khoai lang	23kg
- Bột cá lạt	33kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1kg
- Bột xương	2kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3104
- Đạm tiêu hóa %	21,17
- Chất béo %	4,34
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 66:

Thành phần:

- Cao lương	33,6kg
- Bắp xay	29kg
- Bột cá lạt	32,4kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,710kg
- Bột xương	3,290kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3104
- Đạm tiêu hóa %	22
- Chất béo %	4,79
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

DÙNG CHO GÀ NUÔI LẤY TRỨNG

(Từ 31 ngày tuổi đến 90 ngày tuổi)

3000 Kcal/kg thức ăn - 19% đạm

Công thức 67:

Thành phần:

- Bắp xay	35,4kg
- Táo hoặc lúa tròn	25kg
- Cám xay	6,8kg
- Bánh dầu phộng	4,8kg
- Bột cá lạt	23kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,530kg
- Bột xương	<u>2,470kg</u>
Cộng	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3000
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	4,64
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 68:

Thành phần:

- Bắp xay	35,4kg
- Cao lương	25kg
- Cám xay	6,8kg
- Bánh dầu phộng	4,8kg
- Bột cá lạt	23kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,130kg

- Bột xương	<i>Công</i>	2,870kg
		<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3000
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	4,87
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 69:

Thành phần:

- Lúa tròn	10kg
- Bắp xay	26kg
- Bánh dầu dừa	17kg
- Táo	14kg
- Đậu nành rang	9,5kg
- Bột cá lạt	18,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,470kg
- Bột xương	<u>2,530kg</u>
	<i>Công</i>
	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3000
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	5,34
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 70:

Thành phần:

- Bắp xay	34kg
- Cám xay	5,2kg

- Bánh dầu phộng	8kg
- Tá mì	27kg
- Bột cá lát	20,8kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,63kg
- Bột xương	2,370kg
<i>Công</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3006
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	4,56
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 71:

Thành phần:

- Bắp xay	33,5kg
- Bánh dầu dừa	16kg
- Tá mì	22kg
- Bột cá lát	23,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,368kg
- Bột xương	2,632kg
<i>Công</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3020
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	4,84
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Chú ý: Bổ sung thêm Methionine.

Công thức 72:

Thành phần:

- Lúa hoặc tám	45kg
- Bắp xay	23,6kg
- Bột cá lạt	26,4kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,080kg
- Bột xương	2,920kg
Cộng	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	3006
- Đạm tiêu hóa %	19
- Chất béo %	3,94
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Chú ý: Lúa nên để dùng cho buổi chiều.

NUÔI GÀ LẤY TRỨNG

(Từ 91 đến 150 ngày tuổi)

2800 Kcal/1kg thức ăn - 18% đạm

Công thức 73:

Thành phần:

- Lúa	71kg
- Bột cá lạt	12kg
- Bột cá mặn vừa	15kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	0,870kg
- Bột xương	0,130kg
Cộng	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2803
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	3,1
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Lưu ý: Năng lượng 1kg bột cá lạt tương đương với 1,340kg bột cá mặn vừa.

Công thức 74:

Thành phần:

- Lúa	54kg
- Bánh dầu dừa	19,7kg
- Bột cá lạt	21,3kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	1,130kg
- Bột xương	2,870kg
	<i>Cộng</i>
	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2802
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	4
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Chú ý: Nên cho thêm 0,3kg muối ăn khi dùng bột cá lạt.

Công thức 75:

Thành phần:

- Lúa hoặc tám	21kg
- Bắp xay	44kg
- Bột cá mặn vừa	30kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg

- Bột sò	0,870kg
- Bột xương	2,130kg
- Bột cỏ	1kg
	<i>Cộng</i>
	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2805
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	4,02
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Chú ý Lúa có thể cho ăn riêng buổi chiều.

Công thức 76: Thành phần:

- Tầm hoặc cao lương	49kg
- Bắp xay	10kg
- Cám xay	12kg
- Bột cá lạt	24kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Muối	0,3kg
- Bột sò	1,5kg
- Bột xương	2,2kg
	<i>Cộng</i>
	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2815
- Đạm tiêu hóa %	# 18
- Chất béo %	4,15
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 77:

Thành phần:

- Bắp xay	50,2kg
-----------	--------

- Bánh dău phộng	21kg
- Cám xay	7,4kg
- Bột cá mặn vừa	13,4kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột sò	2kg
- Bột xương	3kg
- Bột cỏ	1kg
- Men tiêu hóa	1kg

Công

100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2800
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	4,88
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 78:

Thành phần:

- Bắp xay	26kg
- Gạo lứt	26kg
- Cám xay	5,7kg
- Bánh dău phộng	10kg
- Bánh dău đậu nành	13kg
- Cá mặn vừa	11,3kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột cỏ	1kg
- Bột sò	2,240kg
- Bột xương	2,760kg
- Men tiêu hóa	1kg

Công

100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2800
- Đạm tiêu hóa %	17,5
- Chất béo %	4,4
- Tỉ lệ Ca/P	2/1
- Xơ	vừa.

GÀ ĐANG LẤY TRỨNG

2850 Kcal/1kg thức ăn - 18; 17,75; 17,50; 17,25; 17% đạm

Công thức 79: (U.B.1) thành phần:

- Bắp xay	25kg
- Lúa	19kg
- Cám y	15kg
- Bánh dầu phộng	8kg
- Đậu nành rang (xay)	6kg
- Bột cá lạt	17,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Muối NaCl	0,3kg
- Bột cỏ	0,7kg
- Bột sò	5kg
- Bột xương	2,5kg
Công	100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2850
- Đạm tiêu hóa %	17,7
- Chất béo %	5,91
- Tỉ lệ Ca/P	>2/1
- Xơ	vừa.

Chú ý: Lúa có thể cho ăn riêng vào buổi chiều.

Công thức 80: (U.B.2) Thành phần:

- Bắp xay	25kg
-----------	------

- <i>Tá m</i>	<i>19kg</i>
- <i>Cám y</i>	<i>15kg</i>
- <i>Bánh dầu phộng</i>	<i>8kg</i>
- <i>Đậu nành rang (xay)</i>	<i>6kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>17,5kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Muối NaCl</i>	<i>0,3kg</i>
- <i>Bột cỏ</i>	<i>0,7kg</i>
- <i>Bột sò</i>	<i>5kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>2,5kg</i>
<i>Công</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>2863</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>17,8</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>5,95</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>> 2/1</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa</i>

Lưu ý: *Năng lượng 1kg bột cá lạt tương đương với 1,340kg bột cá mặn vừa.*

Công thức 81 (M.P.1)

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>20kg</i>
- <i>Cám y</i>	<i>19kg</i>
- <i>Tá m</i>	<i>20kg</i>
- <i>Đậu nành rang (xay)</i>	<i>8kg</i>
- <i>Bánh dầu phộng</i>	<i>8kg</i>
- <i>Đậu xanh</i>	<i>4kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>13,2kg</i>
- <i>Protamon</i>	<i>0,5kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>

- Vitamin E	0,1kg
- Bột sò	4,30kg
- Bột xương	1,60kg
- Muối NaCl	0,3kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2856
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	5,37
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xσ	vừa.

Công thức 82 (M.P.2)

Thành phần:

- Bắp xay	37,8kg
- Cám y	10kg
- Tấm	10kg
- Đậu nành rang (xay)	8kg
- Bánh dầu phộng	8kg
- Đậu trắng (hoặc đậu xanh)	4kg
- Bột cá mặn vừa	14,2kg
- Protamon	0,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Vitamin E	0,1kg
- Bột cỏ	0,5kg
- Bột xương	1kg
- Bột sò (bột vôi chết)	4,9kg
<i>Cộng</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2804
- Đạm tiêu hóa %	17

- Chất béo % 5,44
- Tỉ lệ Ca/P > 2/1
- Xσ vừa.

Công thức 83 (M.P.3)

Thành phần:

- Gạo lứt	20kg
- Cám y	19kg
- Tấm	20kg
- Đậu nành rang (xay)	8kg
- Bánh dầu phộng	8kg
- Đậu trăng (hoặc đậu xanh)	4kg
- Bột cá lạt	13,2kg
- Protamon	0,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Vitamin E	0,1kg
- Bột sò	4,3kg
- Bột xương	1,6kg
- Muối NaCl	0,3kg
<i>Công</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal 2842
- Đạm tiêu hóa % 18
- Chất béo % 4,99
- Tỉ lệ Ca/P > 2/1
- Xσ vừa.

Công thức 84:

Thành phần:

- Bắp xay	44kg
- Cao lương	16,7kg
- Bánh dầu phộng	13,8kg

- <i>Bột cá mặn vừa</i>	<i>17,5kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Bột cỏ</i>	<i>1kg</i>
- <i>Bột vôi chết</i>	<i>3,320kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>2,680kg</i>
<i>Công</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>2825</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>17,5</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>4,31</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>> 2/1</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

Công thức 85:

Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	<i>36kg</i>
- <i>Cám y</i>	<i>18kg</i>
- <i>Đậu nành rang (xay)</i>	<i>15kg</i>
- <i>Bột cá lạt</i>	<i>14kg</i>
- <i>Bánh dừa dừa</i>	<i>10kg</i>
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	<i>0,25-1kg</i>
- <i>Men tiêu hóa</i>	<i>1kg</i>
- <i>Bột vôi chết</i>	<i>3,310kg</i>
- <i>Bột xương</i>	<i>1,690kg</i>
<i>Công</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	<i>2966</i>
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	<i>18</i>
- <i>Chất béo %</i>	<i>7,32</i>
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	<i>> 2/1</i>
- <i>Xơ</i>	<i>vừa.</i>

Chú ý: Dùng cho gà đẻ còn sức lớn.

Công thức 86:

Thành phần:

- <i>Lúa</i> (có thể cho ăn riêng buổi chiều)	20kg
- <i>Bắp xay</i>	28kg
- <i>Bánh dầu dừa (xay)</i>	24kg
- <i>Bột cá lạt</i>	19kg
- <i>Bột cá mặn vừa</i>	2kg
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	0,25-1kg
- <i>Men tiêu hóa</i>	0,8kg
- <i>Muối ăn</i>	0,2kg
- <i>Bột vôi chết</i>	2,5kg
- <i>Bột xương</i>	2,5kg
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- <i>Năng lượng / Kcal</i>	2863
- <i>Đạm tiêu hóa %</i>	# 18
- <i>Chất béo %</i>	4,83
- <i>Tỉ lệ Ca/P</i>	> 2/1
- <i>Xơ</i>	vừa.

Công thức 87: Thành phần:

- <i>Bắp xay</i>	52kg
- <i>Cám xay</i>	5kg
- <i>Bánh dầu phộng</i>	10kg
- <i>Bánh dầu đậu nành</i>	13kg
- <i>Bột cá mặn vừa</i>	12kg
- <i>Premix khoáng, sinh tố</i>	0,25-1kg
- <i>Bột sò</i>	4,1kg
- <i>Bột xương</i>	2,9kg
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2830
- Đạm tiêu hóa %	17,75
- Chất béo %	4,57
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 88:

Thành phần:

- Bắp xay	44kg
- Tá mì	16,7kg
- Bánh dầu phộng	13,8kg
- Bột cá mặn vừa	17,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột cỏ	1kg
- Bột vôi chết	3,090kg
- Bột xương	2,910kg
<i>Cộng</i>	
	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2823
- Đạm tiêu hóa %	17,50
- Chất béo %	4,17
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 89:

Thành phần:

- Lúa	23kg
- Bắp xay	40kg
- Bánh dầu phộng	14kg
- Bột cá mặn vừa	17kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg

- Bột vôi chết	3,75kg
- Bột xương	1,25kg
Công	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2850
- Đạm tiêu hóa %	17,4
- Chất béo %	4,08
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Chú ý: Lúa cho ăn riêng vào buổi chiều. Nếu gà bị cắt mỏ thì lúa phải đỗ đầy mang cho gà dễ ăn.

Công thức 90: Thành phần:

- Lúa	10,7kg
- Bắp xay	56kg
- Bột cá mặn vừa	27,3kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột vôi chết	3kg
- Bột xương	2kg
Công	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2852
- Đạm tiêu hóa %	17
- Chất béo %	4,19
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Chú ý: Lúa có thể cho ăn riêng vào buổi chiều.

Công thức 91: (X.1) Thành phần:

- Bắp xay	45,6kg
- Cám y	14kg
- Đậu nành rang (xay)	14kg

- Bánh dău phộng	4kg
- Bột cá mặn vừa	14,4kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Thyromin	0,5kg
- Bột cỏ	0,5kg
- Bột vôi chết	3,9kg
- Bột xương	2,1kg
<i>Cộng</i>	<hr/> 100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2866
- Đạm tiêu hóa %	17
- Chất béo %	6,43
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xσ	vừa.

Công thức 92 (X.2) Thành phần:

- Bắp xay	45kg
- Cám y	11,8kg
- Đậu nành rang	14kg
- Bánh dău phộng	4kg
- Cá mặn vừa	17,2kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Bột cỏ	0,5kg
- Thyromin	0,5kg
- Bột vôi chết	3,75kg
- Bột xương	2,25kg
<i>Cộng</i>	<hr/> 100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2857
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	6,31

- Tỉ lệ Ca/P > 2/1
- Xσ vừa.

Công thức 93: Thành phần:

- Bắp xay	40kg
- Cao lương	20kg
- Đậu nành rang (xay)	13kg
- Cá mặn vừa (xay)	19kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Men tiêu hóa	1kg
- Bột cỏ	0,5kg
- Bột uối chết	3,080kg
- Bột xương	2,420kg
	<u>100kg</u>

Công

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2847
- Đạm tiêu hóa %	17
- Chất béo %	4,77
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xσ	vừa.

Công thức 94:

Thành phần:

- Gạo lứt (có thể dùng cho ăn riêng)	23kg
- Bột bắp	23kg
- Đậu nành rang (xay)	10kg
- Bánh dâu phộng (xay)	10,6kg
- Bánh dâu dừa (xay)	14,4kg
- Bột cá mặn vừa	11kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Thyromine	0,5kg
- Bột cỏ	0,5kg

- Men tiêu hóa	<i>1kg</i>
- Bột vôi chết	<i>2,950kg</i>
- Bột xương	<i>2,050kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2863
- Đạm tiêu hóa %	17,50
- Chất béo %	5,3
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 95: Thành phần:

- Bắp xay	<i>23,5kg</i>
- Gạo lứt	<i>22kg</i>
- Cám y	<i>12kg</i>
- Đậu nành rang (xay)	<i>12kg</i>
- Bánh dầu phộng (xay)	<i>11kg</i>
- Cá mặn vừa (xay)	<i>11,5kg</i>
- Premix khoáng, sinh tố	<i>0,25-1kg</i>
- Thyromin	<i>0,5kg</i>
- Bột cỏ	<i>0,5kg</i>
- Men tiêu hóa	<i>1kg</i>
- Bột sò	<i>3,430kg</i>
- Bột xương	<i>1,570kg</i>
<i>Cộng</i>	<i>100kg</i>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2874
- Đạm tiêu hóa %	17,50
- Chất béo %	5,83
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 96: Thành phần:

- Gạo lứt	45kg
- Cám y	11,8kg
- Đậu nành rang (xay)	14kg
- Bánh dầu phộng (xay)	4kg
- Cá mặn vừa (xay)	17,2kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Thyromin	0,5kg
- Bột cỏ	0,5kg
- Men tiêu hóa	0,5kg
- Bột vôi chết	3,590kg
- Bột xương	1,910kg
	<u>Cộng</u>
	100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2825
- Đạm tiêu hóa %	18
- Chất béo %	5,45
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 97:

Thành phần:

- Gạo lứt	45,5kg
- Cám y	12kg
- Đậu nành rang (xay)	12kg
- Bánh dầu phộng (xay)	11kg
- Cá mặn vừa (xay)	11,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Thyromin	0,5kg
- Bột cỏ	0,5kg
- Men tiêu hóa	0,5kg

- Bột sò	3,950kg
- Bột xương	1,550kg
Công	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2858
- Đạm tiêu hóa %	17,50
- Chất béo %	5,39
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Công thức 98:

Thành phần:

- Bắp xay	45,5kg
- Cám y	12kg
- Đậu nành rang	12kg
- Bánh dầu phộng (xay)	11kg
- Cá mặn vừa (xay)	11,5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,25-1kg
- Thyromin	0,5kg
- Bột cỏ	0,5kg
- Men tiêu hóa	0,5kg
- Bột sò	3,920kg
- Bột xương	1,580kg
Công	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2889
- Đạm tiêu hóa %	17,50
- Chất béo %	6,25
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

DÙNG CHO GÀ ĐÉ

(CẨN MỔ NHAU HOẶC GÀ SUY NHƯỢC)

Công thức 99:

- Cám y	18kg
- Tá m	18kg
- Bắp xay	18kg
- Bột cá lạt	13kg
- Đậu nành rang (xay)	12kg
- Bánh dầu phộng (xay)	10kg
- Đậu xanh (hoặc trắng) xay	5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,3-1,2kg
- Muối ăn	0,3kg
- Men tiêu hóa	0,5kg
- Bột vôi chết	3,260kg
- Bột xương	0,740kg
	Cộng
	100kg

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2928
- Đạm tiêu hóa %	19,70
- Chất béo %	6,57
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1

Chú ý: - Cho ăn thêm dừa khô nạo và rau cỏ tươi, giảm mật độ nhốt và nhiệt độ, có thể cắt 1/3 mỏ trên của gà, sau khi gà ổn định, ta đổi chọn công thức khác để có kinh tế hơn (giảm đạm). Nhốt riêng gà hay cắn mổ, ban đêm tắt đèn. Kiểm tra gà có bị ký sinh trùng ở da, lông, đường ruột?

- Năng lượng 1kg bột cá lạt tương đương với 1,340kg bột cá mặn vừa, khi dùng bột cá mặn vừa thì không bổ sung muối trong khẩu phần.

Công thức 100: Thành phần:

- Lúa (cho ăn riêng vào buổi chiều)	18kg
- Cám y	18kg
- Bắp xay	18kg
- Bột cá lạt	13kg
- Đậu nành rang (xay)	12kg
- Bánh dầu phộng (xay)	10kg
- Đậu xanh (hoặc trắng) xay	5kg
- Premix khoáng, sinh tố	0,3-1,2kg
- Muối ăn	0,3kg
- Men tiêu hóa	0,5kg
- Bột vôi chết	3,210kg
- Bột xương	0,790kg
<i>Công</i>	<u>100kg</u>

Trong 1kg thức ăn có chứa:

- Năng lượng / Kcal	2916
- Đạm tiêu hóa %	19,60
- Chất béo %	6,53
- Tỉ lệ Ca/P	> 2/1
- Xơ	vừa.

Chú ý: Cho ăn thêm dừa khô nạo và rau cỏ tươi, giảm mật độ nhốt và nhiệt độ. Có thể cắt 1/3 mỏ trên của gà, sau khi gà ổn định ta chọn một công thức khác để có kinh tế hơn (giảm đạm). Nhốt riêng gà hay cắn mổ, ban đêm tắt đèn. Kiểm tra gà có bị nhiễm ký sinh trùng ở da, lông, đường ruột?

Chúc các bạn thành công.

Thị xã Tân An, 2-1-1995

Tác giả

PHẦN 9

DỰ TRỮ, BẢO QUẢN THỨC ĂN

I- MỤC ĐÍCH:

Vì thức ăn thu hoạch theo thời vụ dễ mua, rẻ tiền, nên ta thu vào dự trữ và bảo quản nhằm làm thức ăn hạ giá thành để chăn nuôi được lời.

II- DỰ TRỮ VÀ BẢO QUẢN CÁC LOẠI HẠT:

Các loại hạt như bắp, đậu nành, lúa miếng... muốn dự trữ phải phơi hoặc sấy thật khô, độ ẩm trong các hạt từ 9-14%, bảo quản trong kho thoáng mát.

Muốn bảo quản tốt hơn là cho vào từng bao, kê độ cao cách mặt đất khoảng 0,5m, không chất quá cao, khi thấy nhiệt độ trong phòng chứa tăng cao, cần phải đảo hạt từ trong ra ngoài và ngược lại để đỡ làm mất chất dinh dưỡng.

Nên có lỗ thông gió, đề phòng chuột bọ phá hoại (thường xuyên diệt chuột).

Khi cần thì xay nhuyễn thành bột cho gà ăn hoặc nấu chín.

III- DỰ TRỮ BẢO QUẢN CỦ, QUẢ KHÔ:

Các loại củ khoai lang, mì cần được thái mỏng phơi khô dự trữ được lâu hơn, khi cần thì xay cho gà ăn.

Khi phơi khô củ, quả thì nước sẽ bị mất nhiều, còn nhiều tinh bột là thức ăn vô béo cho gà rất tốt.

IV- DỰ TRỮ BẢO QUẢN CỦ, QUẢ CÒN TƯƠI:

Khoai lang được thu hoạch khô ráo, vỏ không bị sây sát được bảo quản trên giàn cách mặt đất từ 0,5-1,5m.

Cách bảo quản này từ 1-3 tháng với điều kiện phòng chứa phải thoáng mát, không ẩm, không nóng quá.

Đối với khoai mì muốn bảo quản tươi thì ta đào một hố lớn hay nhỏ tùy lượng khoai mì ta có (đào trên đất cao khô ráo, không bị ngập nước), cứ để một lớp khoai mì, một lớp đất cho đến khi hết, trên cùng lấp một lớp đất dày 30-50cm, hàng ngày tưới nước cho ẩm nhưng không được đẫm ướt.

V- DỰ TRỮ BẢO QUẢN THỨC ĂN XANH, RAU, CỎ TƯƠI:

Khi thu hoạch khỏi gốc, tế bào thực vật vẫn còn sống, nước chứa trong tế bào 70-80%, vẫn còn hô hấp, sự hô hấp đó cũng làm giảm mất đi một số chất dinh dưỡng, nhất là những chất glucid dễ hòa tan nên cho ăn tươi xanh rất tốt. Khi tỉ lệ nước giảm xuống còn 40-50% thì tế bào thực vật mới bắt đầu chết. Nếu ẩm độ của không khí cao hoặc nhiệt độ của không khí thấp làm thức ăn lâu khô.

Thức ăn lâu khô, chất dinh dưỡng bị mất nhiều do tác dụng của sự lên men và ánh sáng, phơi càng lâu thì lượng caroten và đạm bị mất nhiều.

Muốn dự trữ tốt phải phơi nhanh và lượng nước chỉ còn 9-14% hoặc 14-17%. Rồi xay nhuyễn chế thành bột.

PHẦN 10

BẢNG THÀNH PHẦN HÓA HỌC DINH DƯỠNG THỨC ĂN CỦA GÀ (TRÍCH LƯỢC)

Tên thức ăn	Kcal	Đạm T. hóa	Béo	Ca	P	Xơ
Bắp vàng	3375	7,48	4,2	0,14	0,30	?
Gạo lứt	3305	7,48	2,3	0,05	0,23	0,6
Tấm	2906	7,60	1,9	0,13	0,34	0,8
Cao lương	2917	7,58	2,7	0,17	0,03	2,7
Cám y (<i>nhuyễn</i>)	2588	9,56	12,1	0,17	1,65	7,8
Cám xay (<i>to vừa</i>)	1713	5,88	6,8	0,32	0,54	18,7
Lúa	2838	7,04	1,7	0,18	0,23	9,8
Bột khoai lang khô	2966	2,40	1,7	0,17	0,18	2,2
Bột củ mì khô	3199	2,18	1,7	0,25	0,16	3,1
Đậu nành lép	3064	25,51	14,8	?	?	12,7
Đậu nành	3522	31,36	18	0,44	0,46	10,8
Bánh dầu đậu nành	2982	35,28	7,4	0,26	0,67	5,9
Bánh dầu phộng	3122	37,68	7,0	0,17	0,53	5,3
Bánh dầu dừa	2627	14,48	6,8	0,29	0,34	12,0
Bột cá lạt (I)	3535	53,37	8,3	5,10	2,82	?
Bột cá mặn vừa (II)	2414	44,35	6,1	5,35	2,79	?
Bột cỏ thân (lá đậu nành)	1729	11,28	5,2	1,20	0,87	22,7
.....

PHỤ TRANG

DÙNG THUỐC KHỬ MÙI PHÂN GÀ, HEO “DE - ODORASE”

Các bạn nên mua và ứng dụng để môi trường chung quanh chuồng trại cùng nơi ở của bạn có sự trong lành và lịch sự.

Đó là sản phẩm thiên nhiên De - Odorase, toàn bộ sản phẩm này được trích ly và chế biến từ cây Ngọc Giá (Yucca), mọc nhiều ở Nam, Bắc Mỹ.

Nếu như dùng De - Odorase trộn với thức ăn của vật nuôi, khi vào sẽ kết chặt mùi khai ($\text{NH}_3\ldots$) và khí độc khác (CO_2 , $\text{H}_2\text{S}\ldots$).

Như vậy nó đã ngăn cản được hơi độc, mùi hôi thối bay vào trong không khí.

De - Odorase vào cơ thể, đi ngang qua bộ máy tiêu hóa không thấm độc vào cơ thể vật nuôi, khi thải ra cùng với chất thải nó “tự xử lý” đem dùng làm phân bón không gây hại cho ngành trồng trọt. Do vậy ta sẽ yên tâm khi dùng sản phẩm trên.

Phần lớn có hiệu quả rõ rệt khi dùng pha trộn thêm vào thức ăn theo tỉ lệ trộn:

+ Tỉ lệ dùng đối với gia cầm:

. 11,4g/100kg thức ăn.

. Hoặc phun sương trên bề mặt phân chuồng 122g/100m².

+ Tỉ lệ dùng đối với heo:

. 12g/100kg thức ăn.

Lưu ý: Khi dùng thuốc này không nên trộn với những kháng sinh ở liều cao, vì trong thuốc trên có bổ sung nhóm vi khuẩn hỗ trợ tiêu hóa thức ăn.

DÙNG THUỐC ỨC CHẾ MỐC MEO “MOLD ZAP” (MOLDS)

Thuốc ức chế các loại mốc meo độc hoặc do sự chuyển hóa độc tố của nấm mốc có trong thức ăn.

Tỉ lệ sử dụng thuốc:

THUỐC DẠNG LỎNG

- Thức ăn có độ ẩm <15% dùng từ 25g - 50g/100kg thức ăn
- Thức ăn có độ ẩm 15-18% dùng từ 50g - 100g/100kg thức ăn

THUỐC DẠNG KHÔ

- Thức ăn có độ ẩm <15% dùng từ 50g - 100g/100kg thức ăn
- Thức ăn có độ ẩm 15-18% dùng từ 100g - 200g/100kg thức ăn.

Hoặc dùng các loại thuốc tương đương hay các phương pháp chống mốc meo khác có hiệu quả theo kinh nghiệm dân gian.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- 1- Bộ môn thức ăn gia súc (Chương trình huấn luyện trung cấp nông nghiệp tỉnh Long An).
- 2- Thức ăn gia súc, gia cầm, thành phần hóa học và giá trị dinh dưỡng (tác giả Nguyễn Văn Thường, Nhà xuất bản Nông nghiệp - Hà Nội - 1993).
- 3- Báo chí trong nước.

MỤC LỤC

- Lời nói đầu	5
- PHẦN 1: Ý nghĩa và tầm quan trọng của thức ăn trong chăn nuôi gà	7
- PHẦN 2: Phân loại thức ăn của gà	9
- PHẦN 3: Những thức ăn đặc biệt dùng để bổ sung cho gà	17
- PHẦN 4: Các chất có trong thức ăn	20
A- Vai trò và giá trị chất đạm	21
B- Vai trò và giá trị chất bột đường	25
C- Vai trò và giá trị chất béo	26
D- Vai trò và giá trị chất khoáng	27
E- Vai trò và giá trị sinh tố	31
- PHẦN 5: Các nhân tố ảnh hưởng đến sự tiêu hóa thức ăn	39
- PHẦN 6: Nguyên tắc phối hợp khẩu phần	41
- PHẦN 7: Cách sử dụng thức ăn bổ sung đặc biệt	44
- PHẦN 8: Công thức pha trộn thức ăn cho gà	46
A- Thức ăn đậm đặc	46
B- Các công thức tự trộn thức ăn dùng cho gà thịt:	47
- Gà thịt: Từ lúc biết ăn đến 30 ngày tuổi	47
- Gà thịt: 31-60 ngày tuổi → bán	52
C- Các công thức tự trộn thức ăn dùng cho gà nuôi lấy trứng	74
- Từ biết ăn đến 30 ngày tuổi	74
- Từ 31 đến 90 ngày tuổi	80
- Từ 91 đến 150 ngày tuổi	83
- Gà đang lấy trứng	87
- Dùng cho gà đẻ cắn mổ nhau hoặc gà suy nhược	100
- PHẦN 9: Dự trữ bảo quản thức ăn	102
- PHẦN 10: Bảng thành phần hóa học dinh dưỡng thức ăn của gà (trích lược)	104
- PHỤ TRANG: . Dùng thuốc khử mùi phân gà, heo	105
. Dùng thuốc ức chế mốc meo	106
- TÀI LIỆU THAM KHẢO	106

Mời bạn tìm đọc

- TỰ TRỊ BỆNH CHO HEO
- TỰ PHÒNG TRỊ NHỮNG BỆNH THƯỜNG GẶP Ở GÀ, VỊT
- 126 CÔNG THỨC TỰ TRỘN THỨC ĂN NUÔI HEO
- KỸ THUẬT NUÔI TRĂN
- NUÔI GÀ THẢ ĐẤT
- NUÔI GÀ RI VÀ 27 TOA THUỐC
- THỰ TINH NHÂN TẠO VÀ CHĂM SÓC CHO HEO
- NUÔI BỒ CÂU VÀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Cùng một tác giả)

Cùng tác giả

- 1- Tự phòng trị những bệnh thường gặp ở gà vịt
- 2- Tự phòng trị bệnh cho heo
- 3- Nuôi gà ri và 27 toa thuốc
- 4- 100 công thức tự trộn thức ăn cho gà
- 5- 126 công thức tự trộn thức ăn cho heo
- 6- Nuôi bồ câu và chế biến các món ăn

Phát hành tại:

*** CÔNG TY PHÁT HÀNH SÁCH LONG AN**

Số 51 Trương Định - P.1 - TX. Tân An - Long An
Điện thoại : 072. 825129 - 835125

*** NHÀ SÁCH QUANG MINH**

Số 416 Nguyễn Thị Minh Khai - Q.3 - TP.HCM
Điện thoại : 8322386 - 8340990

Giá : 10.000đ