


Гигиена 2к ПФ. Весна 2021г .

[Перейти на главную страницу курса](#)

Режим просмотра

- 
- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
 - Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)



Питание как фактор окружающей среды. Основы рационального питания. Физиологические нормы питания.

Лектор: д.м.н., профессор Квасов Алексей Романович


1

iSpring ⏪ ⏩ 1 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖥

Гигиена 2к ПФ. Весна 2021г .

[Перейти на главную страницу курса](#)

Режим просмотра

- 
- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...


- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
 - Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)

Питание как фактор окружающей среды. Основы рационального питания. Физиологические нормы питания.


Лектор: д.м.н., профессор Квасов Алексей Романович

1

iSpring ⏪ ⏩ 1 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖥

- 
- Гигиена 2ПФ
 - Участники
 - Оценки
 - Разделы курса
 - Личный кабинет
 - Домашняя страница
 - Календарь
 - Личные файлы
 - Мои курсы
 - Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
 - Электронная библиотека РостГМУ ↗




В системе медицинского образования основной (главной) дисциплиной изучающей вопросы питания человека является гигиена питания.


3

iSpring 3 / 47 00:00 / 00:00

[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- Гигиена 2ПФ
 - Участники
 - Оценки
 - Разделы курса
 - Личный кабинет
 - Домашняя страница
 - Календарь
 - Личные файлы
 - Мои курсы
 - Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
 - Электронная библиотека РостГМУ ↗




**Питание оказывает
существенное влияние на
рождаемость, физическое
развития,
работоспособность,
заболеваемость и
продолжительность жизни
человека.**

5

iSpring 5 / 47 00:00 / 00:00

[Создано с помощью iSpring Free](#)

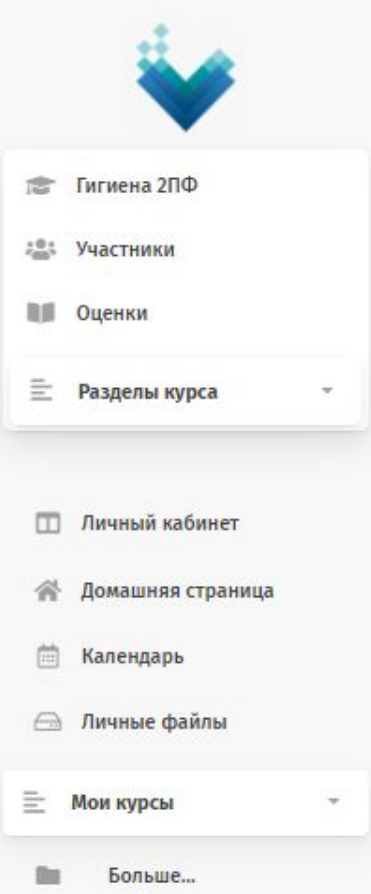
- 
- Гигиена 2ПФ
 - Участники
 - Оценки
 - Разделы курса ▾
 - Личный кабинет
 - Домашняя страница
 - Календарь
 - Личные файлы
 - Мои курсы ▾
 - Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
 - Электронная библиотека РостГМУ ↗

В трактате «О диете при острых болезнях» Гиппократ подчёркивал, что терапия (лечение) различных болезней должно сводиться в основном к урегулированию диеты, поскольку пищевые вещества должны быть лечебными средствами, а лечебные средства — пищевыми веществами. 6

iSpring 6 / 47 00:00 / 00:00

[Создано с помощью iSpring Free](#)



Гигиена 2ПФ

Участники

Оценки

Разделы курса ▾

Личный кабинет

Домашняя страница

Календарь

Личные файлы

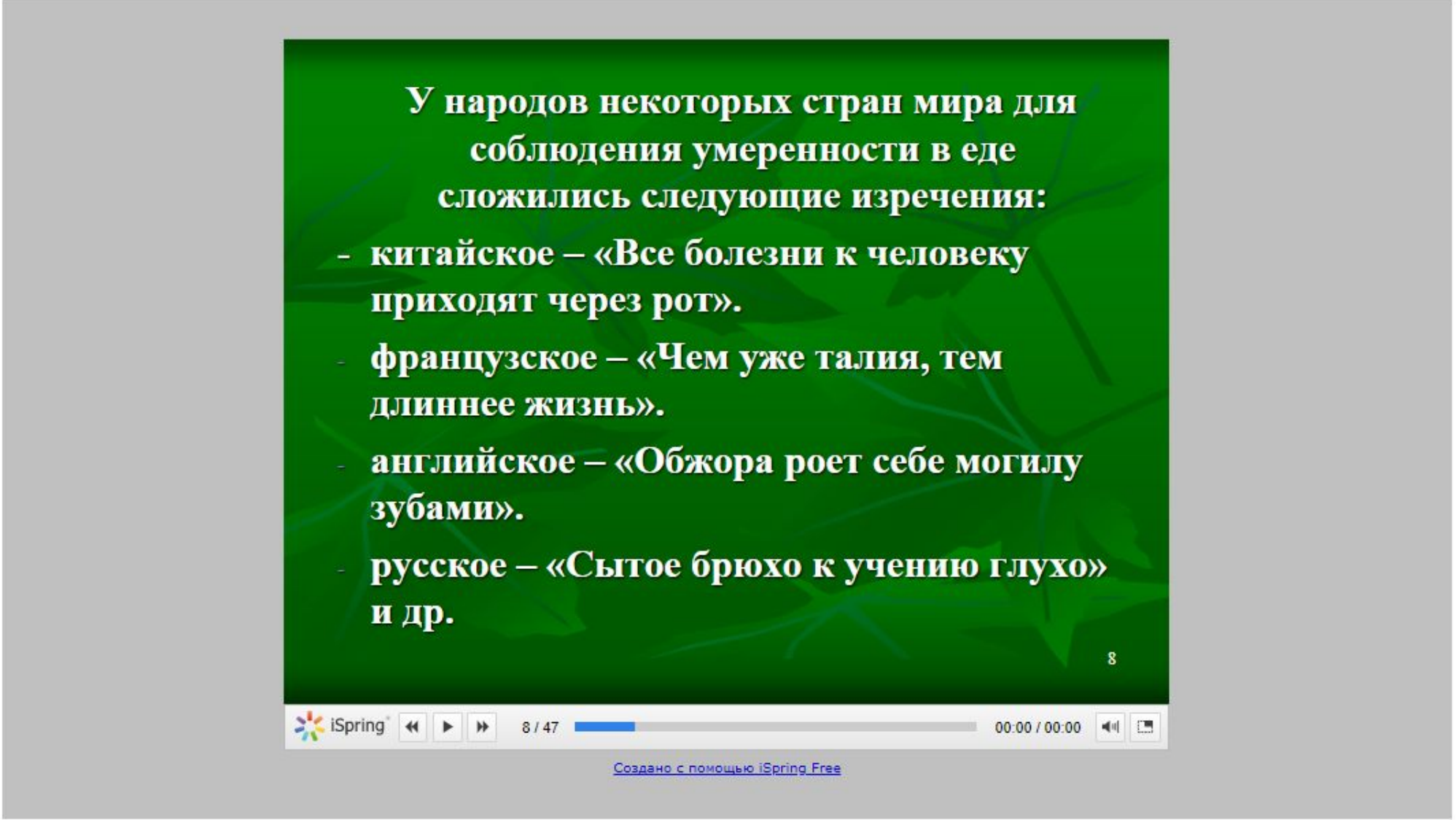
Мои курсы ▾

Больше...

Ресурсы

[Электронная библиотека "Консультант студента" ↗](#)

[Электронная библиотека РостГМУ ↗](#)




У народов некоторых стран мира для соблюдения умеренности в еде сложились следующие изречения:

- китайское – «Все болезни к человеку приходят через рот».
- французское – «Чем уже талия, тем длиннее жизнь».
- английское – «Обжора роет себе могилу зубами».
- русское – «Сытое брюхо к учению глухо» и др.

8

iSpring 8 / 47 00:00 / 00:00

[Создано с помощью iSpring Free](#)


- 
- Гигиена 2ПФ
 - Участники
 - Оценки
 - Разделы курса
 - Личный кабинет
 - Домашняя страница
 - Календарь
 - Личные файлы
 - Мои курсы
 - Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
 - Электронная библиотека РостГМУ ↗

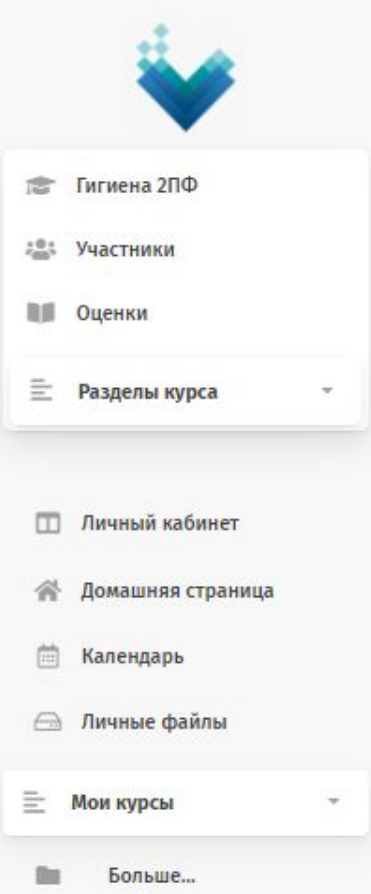
Цитаты из нобелевской речи И.П. Павлова (1904 Г.)

«Кусок хлеба насущно является, был и останется одной из самых важных проблем жизни, источником страданий, иногда удовлетворения, в руках врача – могучим средством лечения, в руках людей несведущих – причиной заболеваний»

10

 iSpring ⏪ ⏩ 10 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

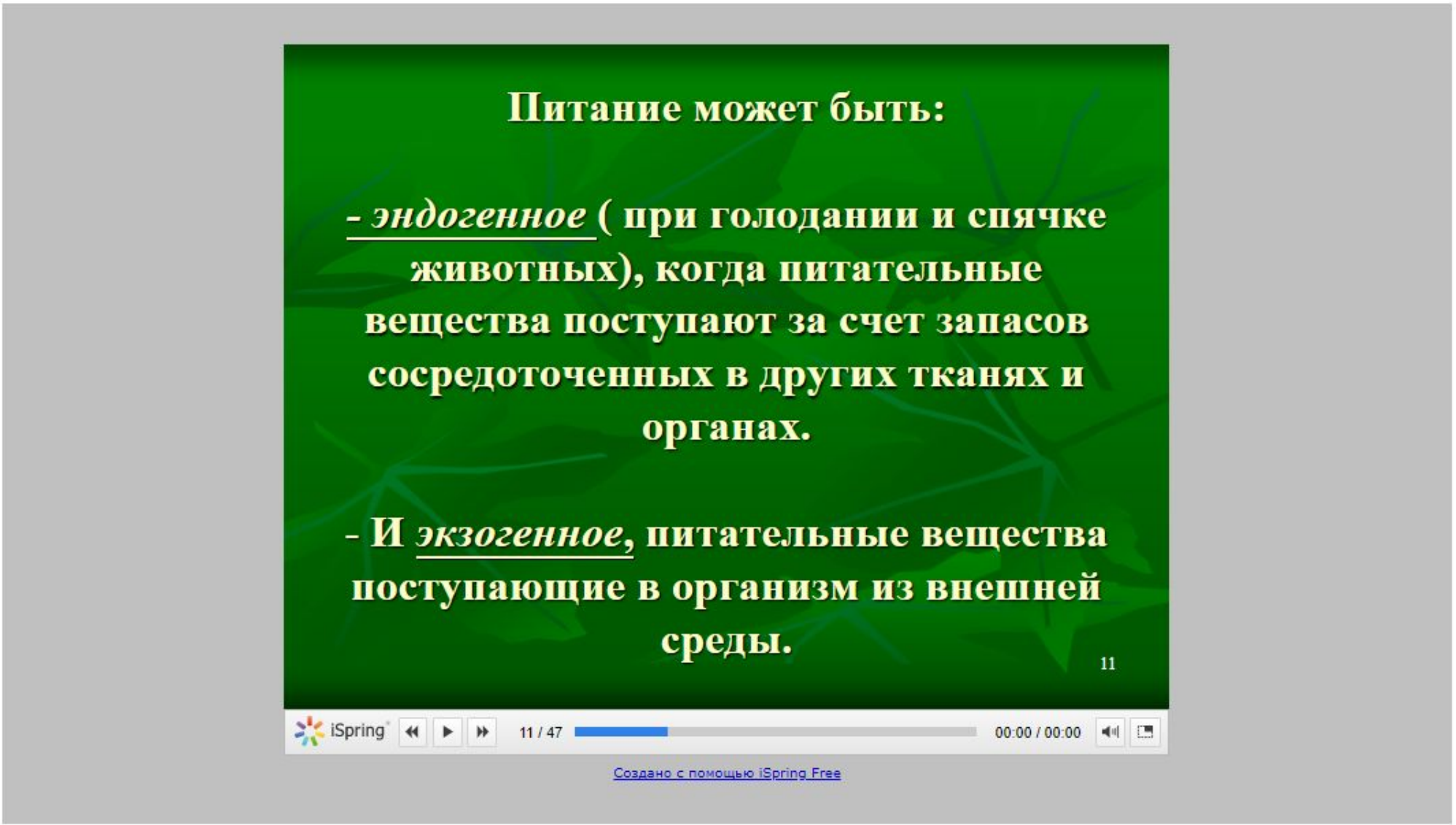
[Создано с помощью iSpring Free](#)



- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...

Ресурсы

- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
- Электронная библиотека РостГМУ ↗




Питание может быть:

- эндогенное (при голодании и спячке животных), когда питательные вещества поступают за счет запасов сосредоточенных в других тканях и органах.
- И экзогенное, питательные вещества поступающие в организм из внешней среды.

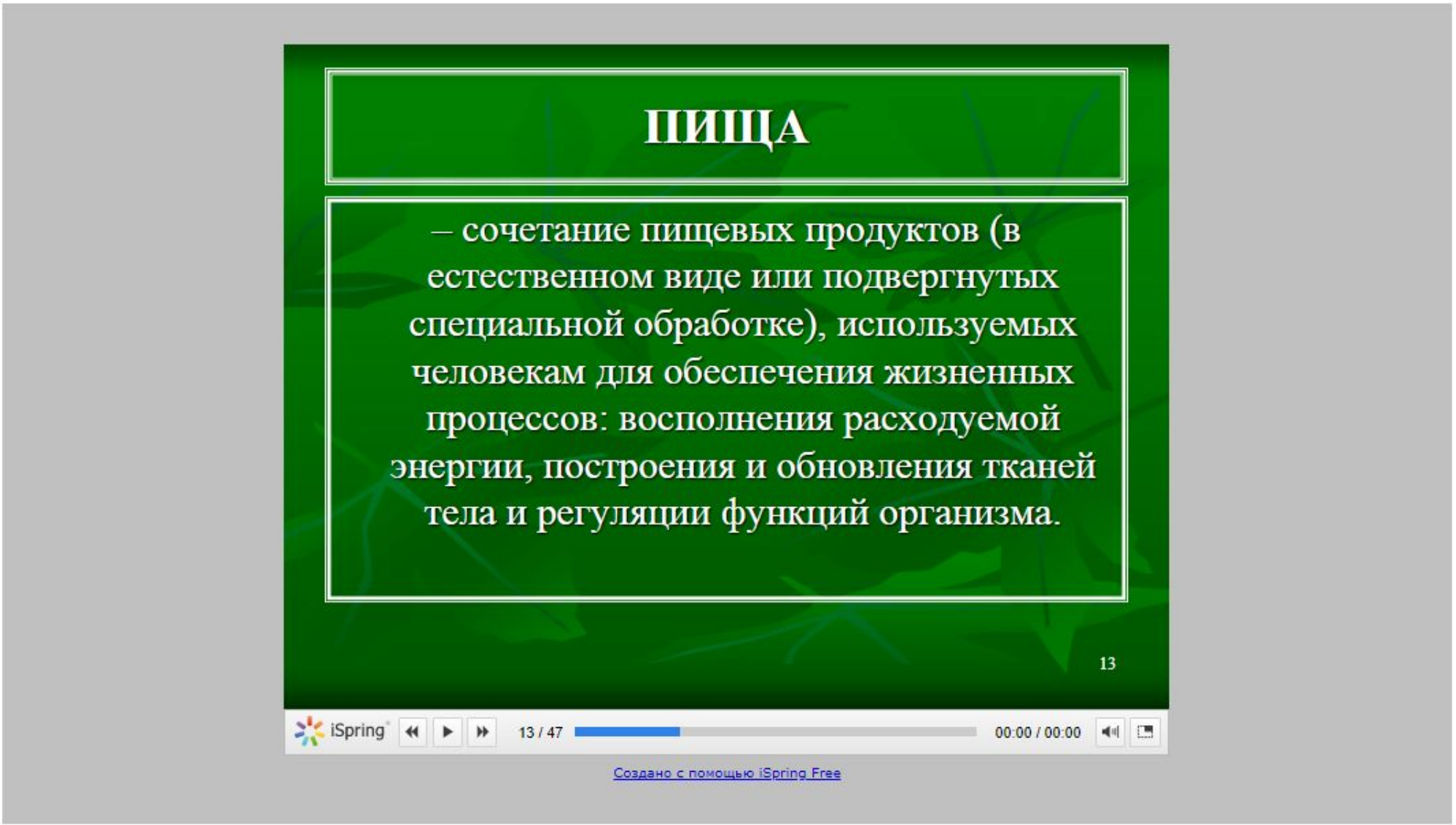
11

iSpring ⏪ ⏩ 11 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- Гигиена 2ПФ
 - Участники
 - Оценки
 - Разделы курса
 - Личный кабинет
 - Домашняя страница
 - Календарь
 - Личные файлы
 - Мои курсы
 - Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
 - Электронная библиотека РостГМУ ↗



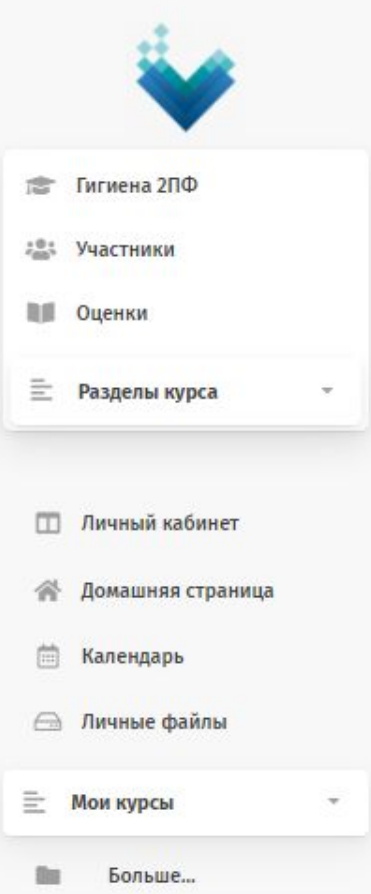
ПИЦЦА

— сочетание пищевых продуктов (в естественном виде или подвергнутых специальной обработке), используемых человеком для обеспечения жизненных процессов: восполнения расходуемой энергии, построения и обновления тканей тела и регуляции функций организма.

13

iSpring 13 / 47 00:00 / 00:00

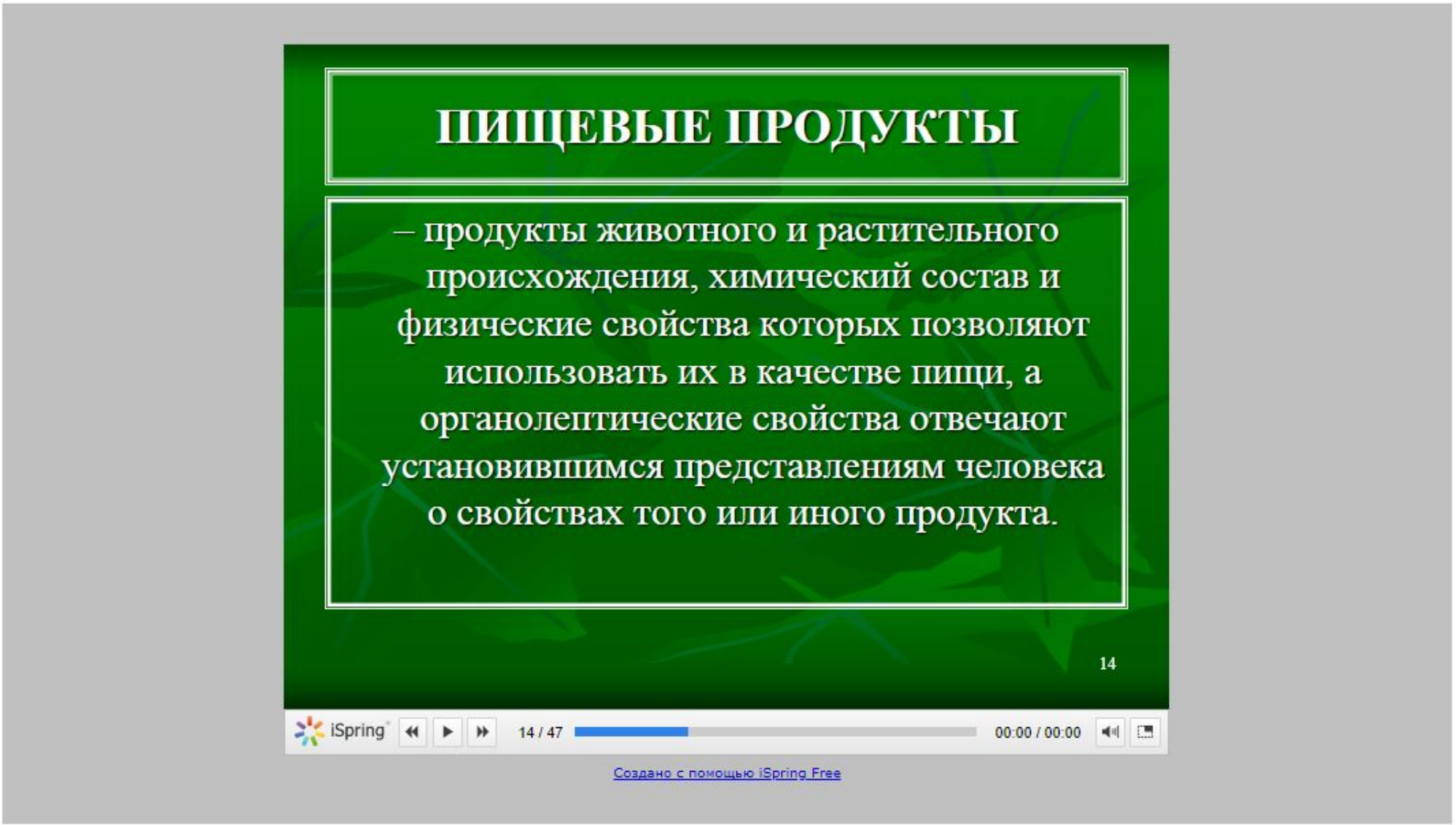
[Создано с помощью iSpring Free](#)



- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...

Ресурсы

- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
- Электронная библиотека РостГМУ ↗



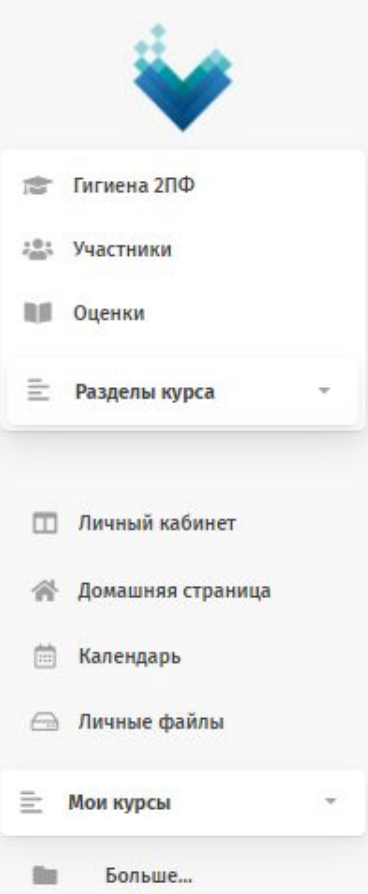
ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

— продукты животного и растительного происхождения, химический состав и физические свойства которых позволяют использовать их в качестве пищи, а органолептические свойства отвечают установившимся представлениям человека о свойствах того или иного продукта.

14

iSpring 14 / 47 00:00 / 00:00

[Создано с помощью iSpring Free](#)



- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...

Ресурсы

- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
- Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)


ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

- Биологическая ценность – определяется количеством и качеством входящего в пищевой продукт белка.
- Пищевая ценность – определяется соотношением в пищевом продукте белков, жиров и углеводов.
- Питательная ценность – определяется количеством затрачиваемой энергии на переваривание пищи.
- Энергетическая ценность – определяется количеством содержащихся в пищевом продукте белков, жиров и углеводов (прежде всего жиров).

16

iSpring® ⏪ ⏩ 16 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

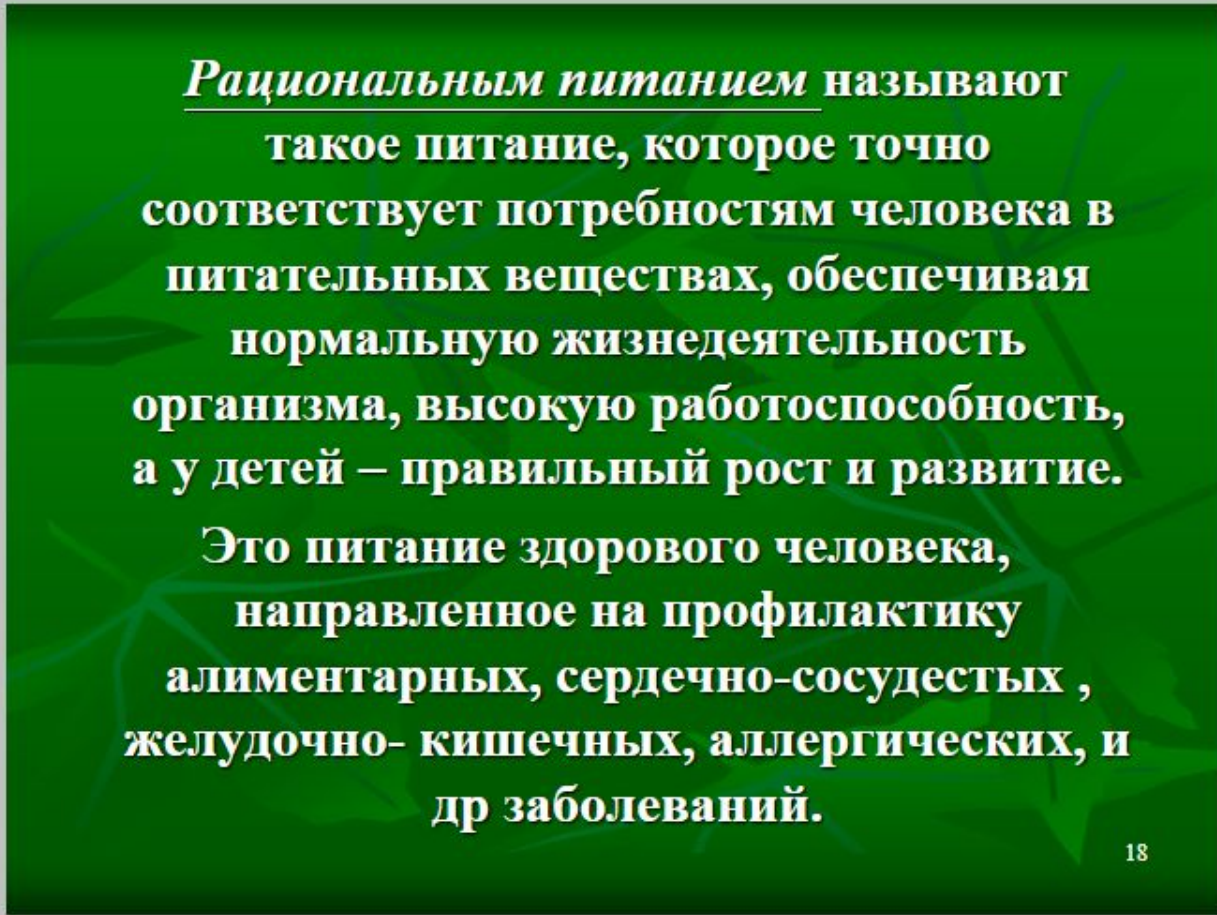
[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- 🎓 Гигиена 2ПФ
 - 👤 Участники
 - 📖 Оценки
 - ☰ Разделы курса ▾

 - 🏠 Личный кабинет
 - 🏠 Домашняя страница
 - 📅 Календарь
 - 📁 Личные файлы

 - ☰ Мои курсы ▾
 - 📁 Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
 - Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)




Рациональным питанием называют такое питание, которое точно соответствует потребностям человека в питательных веществах, обеспечивая нормальную жизнедеятельность организма, высокую работоспособность, а у детей – правильный рост и развитие.

Это питание здорового человека, направленное на профилактику алиментарных, сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных, аллергических, и др заболеваний.

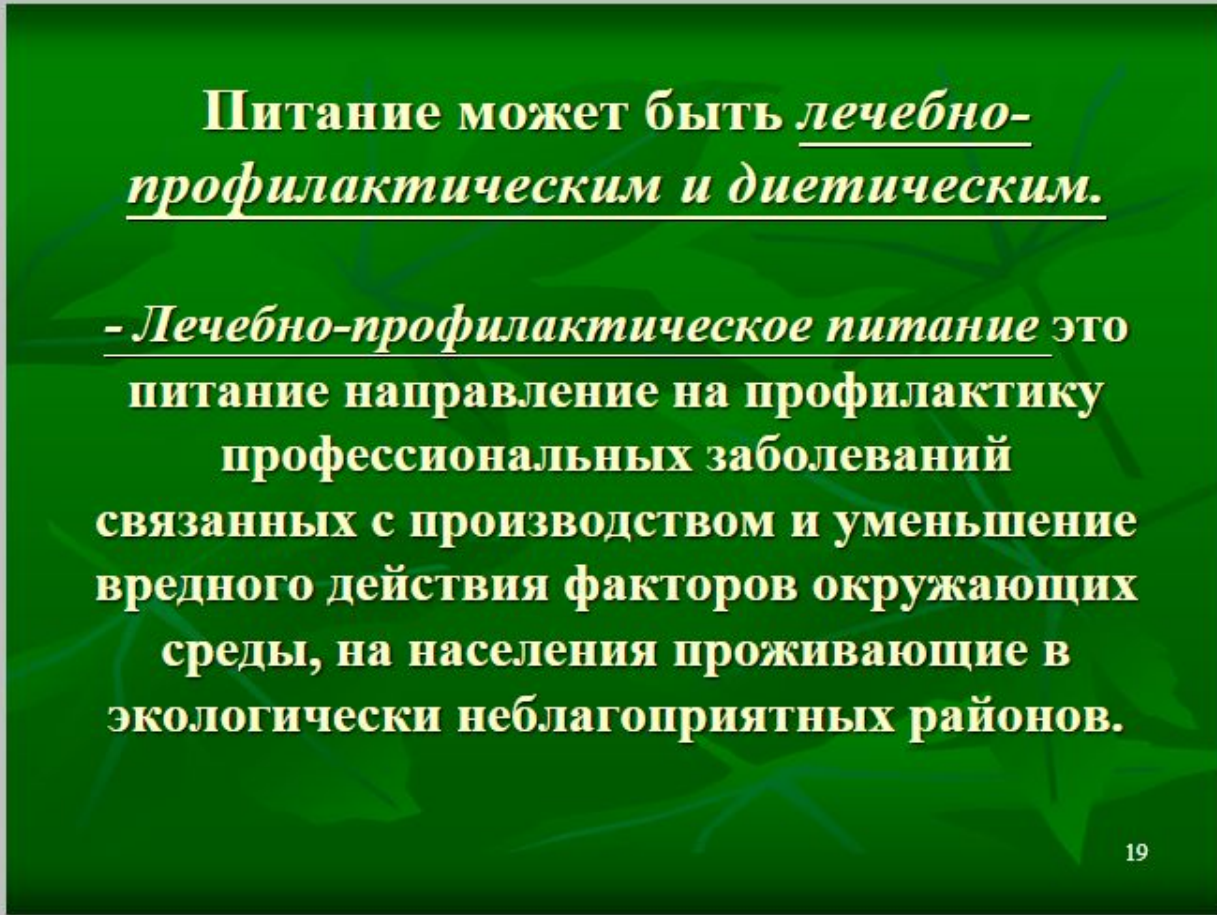
18

iSpring ⏪ ⏩ 18 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- 🎓 Гигиена 2ПФ
 - 👤 Участники
 - 📖 Оценки
 - ☰ Разделы курса ▾
 - 🏠 Личный кабинет
 - 🏠 Домашняя страница
 - 📅 Календарь
 - 📁 Личные файлы
 - ☰ Мои курсы ▾
 - 📁 Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
 - Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)



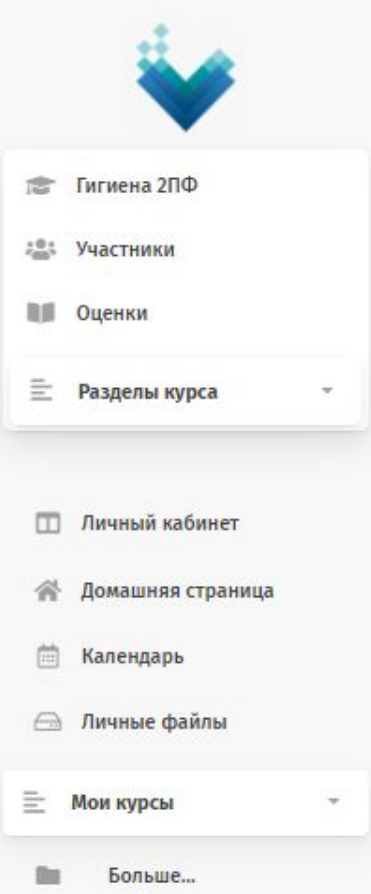
Питание может быть лечебно-профилактическим и диетическим.

- Лечебно-профилактическое питание это питание направление на профилактику профессиональных заболеваний связанных с производством и уменьшение вредного действия факторов окружающей среды, на населения проживающие в экологически неблагоприятных районах.

19

iSpring® ⏪ ⏩ 19 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

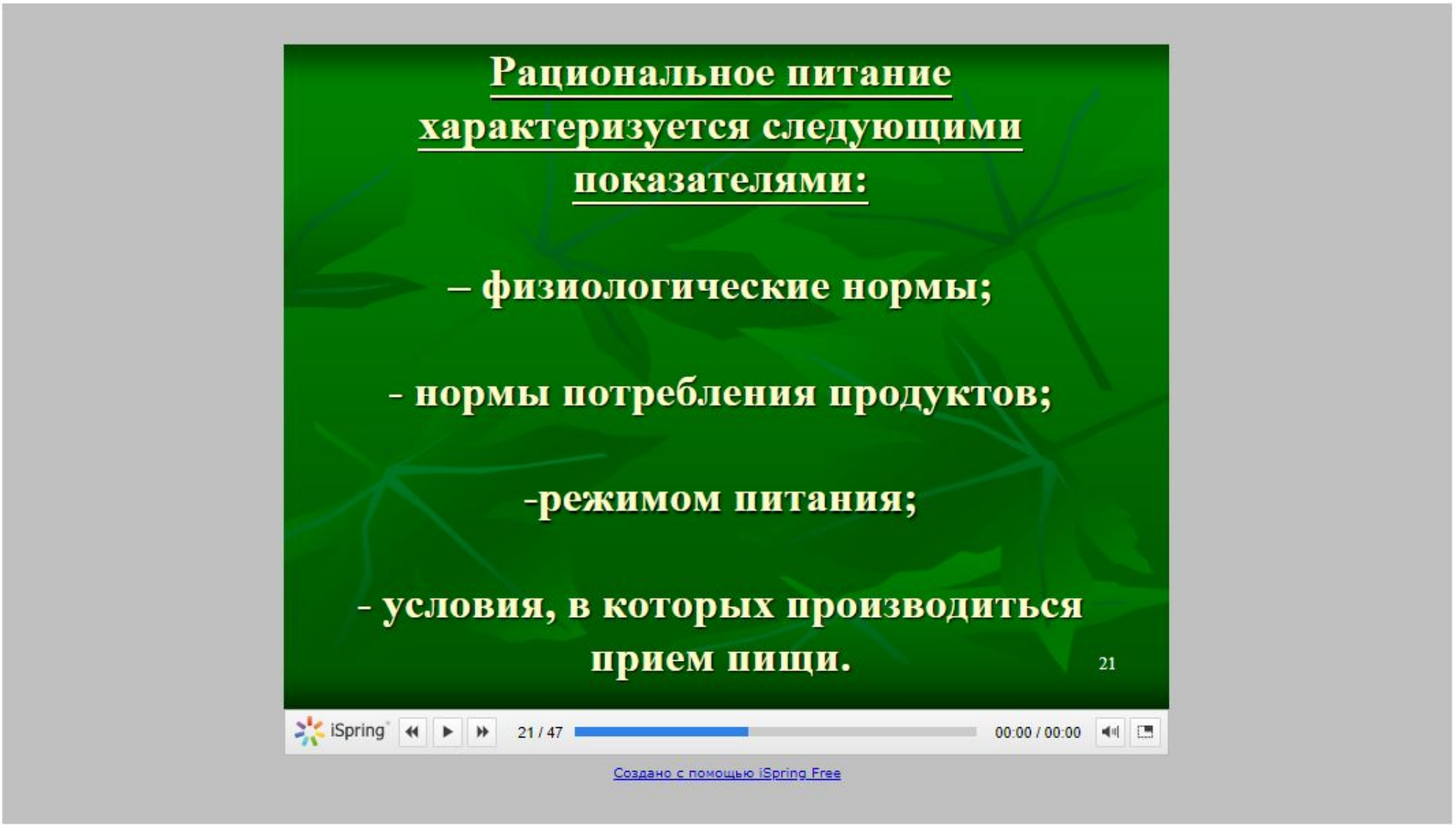
[Создано с помощью iSpring Free](#)



- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...

Ресурсы

- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
- Электронная библиотека РостГМУ ↗




Рациональное питание
характеризуется следующими
показателями:

- физиологические нормы;**
- нормы потребления продуктов;**
- режимом питания;**
- условия, в которых производится прием пищи.**


21

iSpring 21 / 47 00:00 / 00:00

[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- 🎓 Гигиена 2ПФ
 - 👤 Участники
 - 📖 Оценки
 - ☰ Разделы курса ▾
 - 🏠 Личный кабинет
 - 🏠 Домашняя страница
 - 📅 Календарь
 - 📁 Личные файлы
 - ☰ Мои курсы ▾
 - 📁 Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
 - Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)



- Физиологические нормы- это научно обоснованные нормы питания, полностью покрывающие энергетические траты организма и обеспечивающие его всеми веществами в надлежащих количествах и наиболее выгодных (оптимальных) соотношений.

22

iSpring® ⏪ ⏩ 22 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

[Создано с помощью iSpring Free](#)



- 🎓 Гигиена 2ПФ
- 👤 Участники
- 📖 Оценки
- ☰ Разделы курса ▾

- 👤 Личный кабинет
- 🏠 Домашняя страница
- 📅 Календарь
- 📁 Личные файлы
- ☰ Мои курсы ▾
- 📁 Больше...

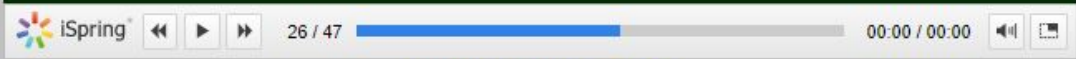
- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
 - Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)

В физиологических нормах питания различают две стороны:


- количественную, т.е калорийность рациона;

- качественную – где расшифровывается структура калорийности , т.е за счет каких пищевых веществ обеспечивается калорийность.

26



[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- Гигиена 2ПФ
 - Участники
 - Оценки
 - Разделы курса
 - Личный кабинет
 - Домашняя страница
 - Календарь
 - Личные файлы
 - Мои курсы
 - Больше...


- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
 - Электронная библиотека РостГМУ ↗

Обмен веществ и энергии.

Количественная сторона физиологических норм питания должна обеспечивать покрытие энерготрат организма, складывающихся в обычных условия из НЕРЕГУЛИРУЕМЫХ ТРАТ – основной обмен. Он составляет 1400-1700 ккал.

Эта энергия которая расходуется на биохимические процессы , обеспечивающие функции внутренних органов систем и тканей.

27

 iSpring ⏪ ⏩ 27 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

[Создано с помощью iSpring Free](#)



- 🎓 Гигиена 2ПФ
- 👤 Участники
- 📖 Оценки
- ☰ Разделы курса ▾
- 🏠 Личный кабинет
- 🏠 Домашняя страница
- 📅 Календарь
- 📁 Личные файлы
- ☰ Мои курсы ▾
- 📁 Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
 - Электронная библиотека РостГМУ ↗


На величину основного обмена оказывает влияние пол и возраст человека. У женщин основной обмен снижен, на 5-10 %, чем у мужчин, а у детей на 10-15 % выше, чем у взрослых и, особенно у старшего поколения.

И специфическое динамическое действие пищи (СДД), составляющее 10% основного обмена, т.е 140-170ккал.

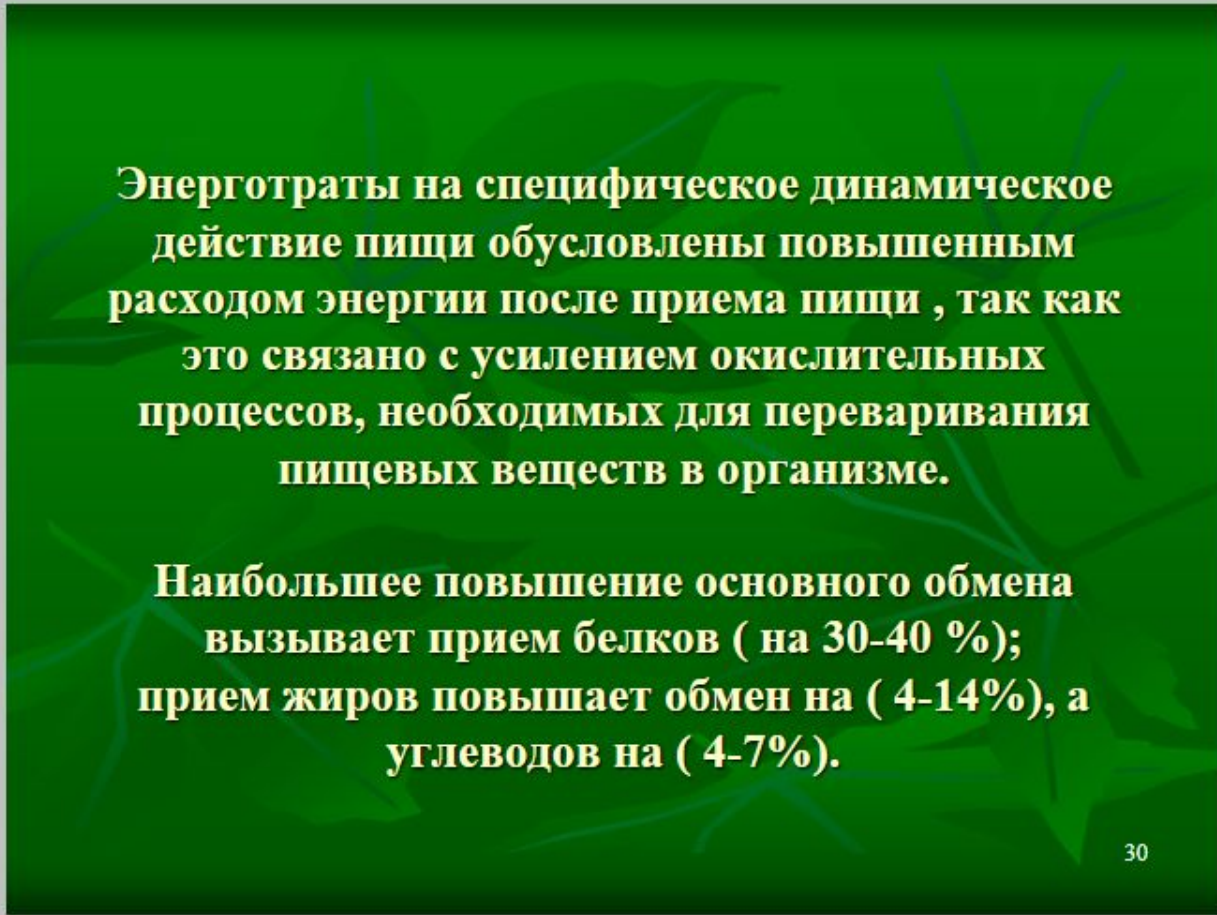
28

iSpring® ⏪ ⏩ 28 / 47 00:00 / 00:00 🔊 📄

[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- 🎓 Гигиена 2ПФ
 - 👤 Участники
 - 📖 Оценки
 - ☰ Разделы курса ▾
 - 🏠 Личный кабинет
 - 🏠 Домашняя страница
 - 📅 Календарь
 - 📁 Личные файлы
 - ☰ Мои курсы ▾
 - 📁 Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
 - Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)




Энерготраты на специфическое динамическое действие пищи обусловлены повышенным расходом энергии после приема пищи, так как это связано с усилением окислительных процессов, необходимых для переваривания пищевых веществ в организме.

Наибольшее повышение основного обмена вызывает прием белков (на 30-40 %); прием жиров повышает обмен на (4-14%), а углеводов на (4-7%).

30

iSpring ⏪ ⏩ 30 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖥

[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- Гигиена 2ПФ
 - Участники
 - Оценки
 - Разделы курса
 - Личный кабинет
 - Домашняя страница
 - Календарь
 - Личные файлы
 - Мои курсы
 - Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
 - Электронная библиотека РостГМУ ↗


Энерготраты на специфическое динамическое действие пищи обусловлены повышенным расходом энергии после приема пищи, так как это связано с усилением окислительных процессов, необходимых для переваривания пищевых веществ в организме.

Наибольшее повышение основного обмена вызывает прием белков (на 30-40 %); прием жиров повышает обмен на (4-14%), а углеводов на (4-7%).

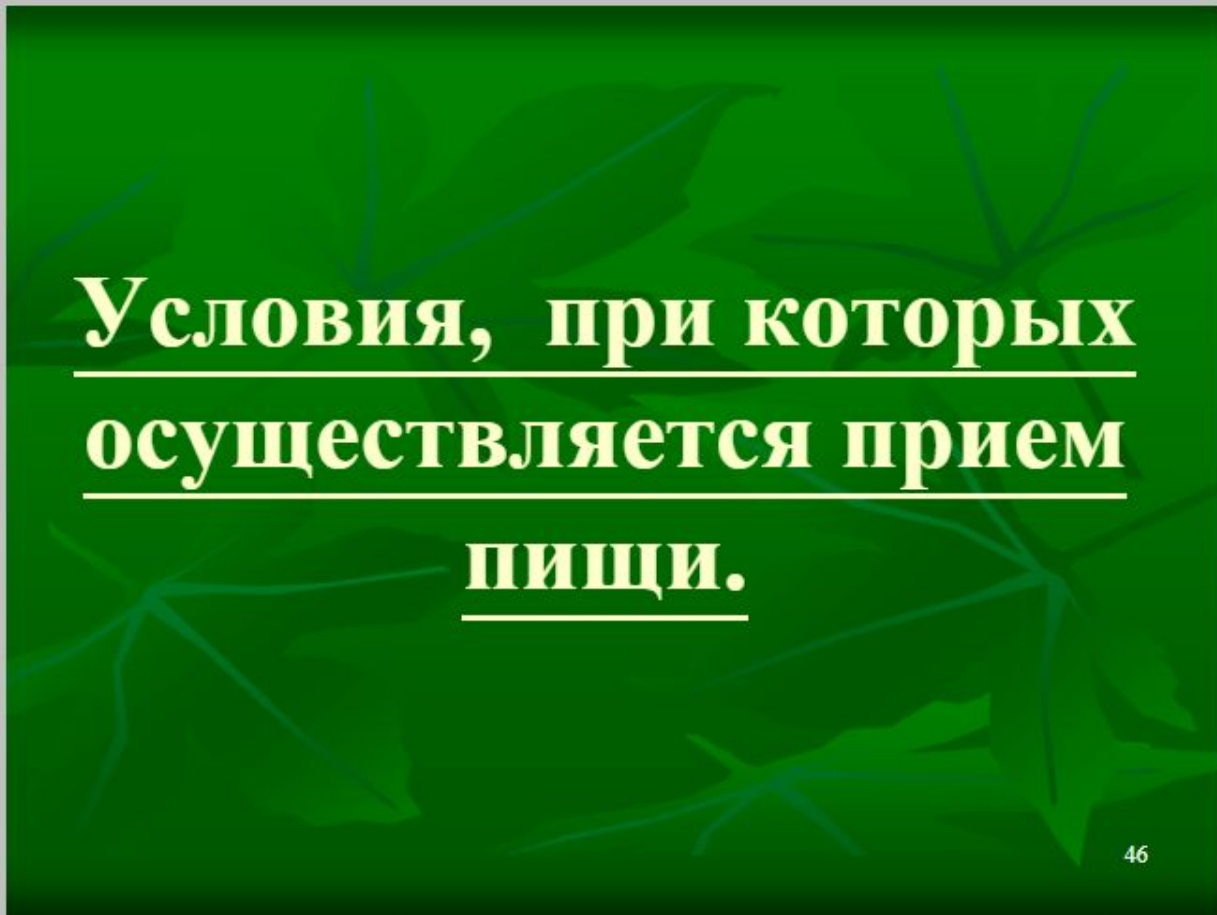
30

iSpring 30 / 47 00:00 / 00:00

[Создано с помощью iSpring Free](#)

- 
- 🎓 Гигиена 2ПФ
 - 👤 Участники
 - 📖 Оценки
 - ☰ Разделы курса ▾
 - 🏠 Личный кабинет
 - 🏠 Домашняя страница
 - 📅 Календарь
 - 📁 Личные файлы
 - ☰ Мои курсы ▾
 - 📁 Больше...

- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" [↗](#)
 - Электронная библиотека РостГМУ [↗](#)



**Условия, при которых
осуществляется прием
пищи.**

46

iSpring ⏪ ⏩ 46 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

[Создано с помощью iSpring Free](#)

дурак таро — Яндекс: × | Facebook × | do rostgmu — Яндекс: × | Гигиена 2ПФ: Лекция × | google.com — Яндекс: × | Microsoft PowerPoint - ×

← → ↻ <https://www.docenti.unina.it/webdocenti-be/allegati/materiale-didattico/34142954> ☆ ☆ 🔒 👤 ⋮

📄 Задать Microsoft Edge как приложение для чтения PDF-файлов по умолчанию? [Использовать по умолчанию](#) ×

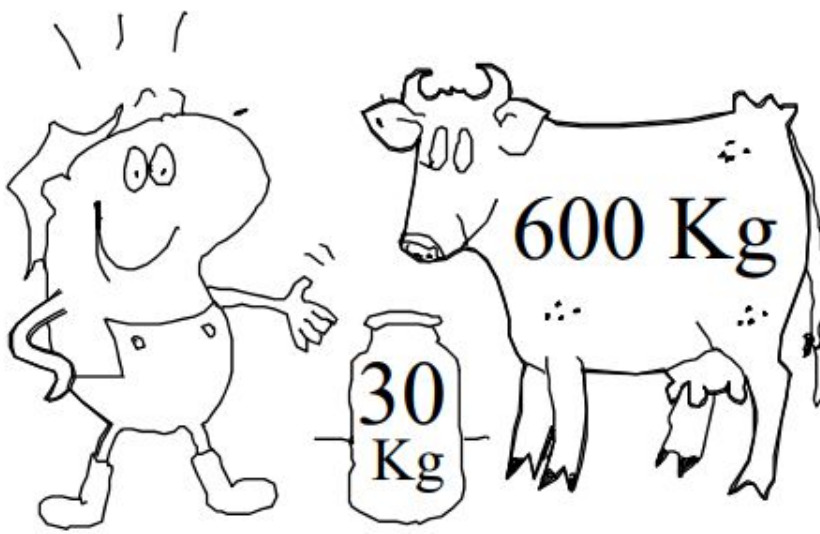
1 из 35 🔍 — + 🔍 📄 Просмотр страницы | A Прочсть вслух | 🗑 Нарисовать ▾ 🗑 Выделение ▾ ✂ Стереть | 📄 📄 📄

Calcolo di una razione per bovini da latte

| <i>Come procedere</i> | <i>Per formulare la razione bisogna conoscere</i> |
|--|---|
| <p>1</p> <p>Fabbisogni</p> <p>Capacità d'ingestione</p> <p>Caratteristiche degli alimenti</p> | <p><i>Fabbisogni</i> <i>Capacità d'ingestione</i> <i>Caratteristiche degli alimenti</i></p> <p><i>Razione</i></p> |

🔍 ^ 🔊 ENG 12:40 05.03.2021 🗨 4

Calcolo di una razione per bovini da latte

| | |
|--|--|
| <i>Come procedere</i> | <i>Ho una vacca di 600 Kg che produce ogni giorno 30 Kg di latte al 3,5% di grasso e 3,2% in Proteine e con un accrescimento di 300g/d</i> |
| <p>2</p> <p>Valutare il peso della bovina e la sua produzione di latte e l'eventuale accrescimento</p> |  <p>A cartoon illustration showing a farmer in overalls pointing towards a cow. The cow is labeled with '600 Kg'. Next to the cow is a milk can labeled '30 Kg'.</p> |

Fabbisogno di mantenimento

Energetico $UFL = 1,4 + 0,006 \times 600 \text{ Kg di PV} =$
 $5 \text{ UFL} + 10\% \text{ in stabulazione libera}$
 $= 5,5 \text{ UFL}$

Proteico $\text{g di PG} = 0,85 \times 600 \text{ Kg di PV} = 510$
 $\text{g di PD} = 0,60 \times 600 \text{ Kg di PV} = 360$
 $\text{g di PDI} = 0,5 \times 600 \text{ Kg di PV} + 95 = 395$

Calcio $\text{g di Ca} = 6,5 \text{ g} \times 6 \text{ q di PV} = 39$

Fosforo $\text{g di P} = 5 \text{ g} \times 6 \text{ q di PV} = 30$

Calcolo di una razione per bovini da latte

2

Questa vacca ogni giorno per il mantenimento (in stalla libera) ha bisogno di:

In base alla «tabella dei fabbisogni», moltiplicando i rispettivi valori per il peso dell'animale si trova il fabbisogno alimentare di mantenimento della nostra vacca.



| | | |
|-----|-----|----|
| UFL | 5,5 | * |
| PG | 510 | kg |
| PD | 360 | kg |
| PDI | 395 | kg |
| Ca | 39 | kg |
| P | 30 | kg |

kg

Fabbisogni di accrescimento

Per un accrescimento di 300g/d è uguale a:

| Fabbisogno di accrescimento | |
|-----------------------------|---|
| Energetico | $UFL = 0.33 \times 100g \text{ di accrescimento} = 0.33 \times 3 = 0,99$ UFL |
| Proteico | $g \text{ di PG} = 50g \text{ di PG} \times 100 g \text{ di accr.} = 50 \times 3 = 150 g$ $g \text{ di PD} = 31g \text{ di PD} \times 100 g \text{ di accr.} = 31 \times 3 = 93 g$ $g \text{ di PDI} = 28g \text{ di PDI} \times 100 g \text{ di accr.} = 28 \times 3 = 84 g$ |
| Calcio | $g \text{ di Ca} = 3,2 g \times 100 g \text{ di accr.} = 3.2 \times 3 = 9.6 g \text{ di Ca}$ |
| Fosforo | $g \text{ di P} = 2.0 \times 100 g \text{ di accr.} = 2 \times 3 = 6 g \text{ di P}$ |

FABBISOGNO PER IL LATTE

FORMULE DI CALCOLO

| | |
|-------------------|---|
| Energetico | $0,44 \times 27.8 \text{ Kg di LN} = 12.2$ |
| Proteico | $\text{g di PG} = 95 \text{ g} \times 27.8 \text{ Kg di LN} = 2641$ |
| | $\text{g di PD} = 65^* \text{ g} \times 27.8 \text{ Kg di LN} = 1807$ |
| | $\text{g di PDI} = 48 \text{ g} \times 27.8 \text{ Kg di LN} = 1334$ |
| Calcio | $\text{g di Ca} = 4,2 \text{ g} \times 27.8 \text{ Kg di LN} = 117$ |
| Fosforo | $\text{g di P} = 1,7 \text{ g} \times 27.8 \text{ Kg di LN} = 47$ |

* 60 g per vacche con produzione inferiore a 27 kg /d di latte

* 65 g per vacche con produzione superiore a 27 kg /d di latte

Calcolo di una razione per bovini da latte

Capacità di ingestione di SS

4

Si stima
l'ingestione
giornaliera di SS
e l'ingombro
NDF ottimale
della razione

Per stimare la SS ingerita posso
utilizzare la formula

$$SSI \text{ (kg)} = 0,0185 * PV + 0.305 * LN$$

Per valutare l'ingombro la
formula $NDF = 36,5\% \text{ SS}$



Il fabbisogno in fibra

| | | Zuccheri solubili | Amido | Fibra grezza | NDF |
|-------------------------------|-----|-------------------|-------|--------------|-----|
| % SS della razione | | | | | |
| Vacche in asciutta | min | 0 | 2 | 22 | 40 |
| | max | 5 | 10 | 30 | 50 |
| Vacche in lattazione | min | 0,5 | 10 | 17 | 27 |
| | max | 5 | 25 | 25 | 40 |
| Quantità per capo/d kg | | | | | |
| Vacche in asciutta | min | 0,0 | 0,2 | 2,5 | 4,5 |
| | max | 5,0 | 1,0 | 3,5 | 6,0 |

Il fabbisogno in fibra

Contenuto di fibra raccomandato nelle razioni destinate alle bovine da latte (in % SS)

| | PRODUZIONE DI LATTE LN kg | | | | | | | ASCIUTTA |
|-----|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----------|
| | < 15 | 15-20 | 21-25 | 26-30 | 31-35 | 36-40 | 36-40 | |
| NDF | 42.0 | 40.0 | 38.0 | 36.5 | 35.5 | 34.0 | 33.0 | 50 |
| ADF | 23.0 | 22.0 | 21.6 | 21.2 | 20.8 | 20.4 | 20.0 | 30 |

La composizione degli alimenti

| MATERIA PRIMA | scricc | ced | Costo | SS | UFL | UFC | PG | PD | PDIN | PDIE | FG | NDF | ADF | LG | CENE | AMIDO | CA | PTOT |
|--------------------|--------|-----|-------|--------|------|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | | euro | % t.q. | n/kg | t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. | % t.q. |
| F.MEDICA PAR | PARE | Far | 0.00 | 94.1 | 0.70 | 0.61 | 17.5 | 11.2 | 10.9 | 9.0 | 30.7 | 49.8 | 37.6 | 1.1 | 8.9 | 0.0 | 1.53 | 0.23 |
| F.TRITICALE | | Car | 0.00 | 72.0 | 0.90 | 0.89 | 7.2 | 4.7 | 4.9 | 5.2 | 1.6 | 7.2 | 2.2 | 3.1 | 0.0 | 11.3 | 0.14 | 0.41 |
| F.MEDICA 1'T.FIOR | | Far | 0.14 | 86.0 | 0.56 | 0.48 | 13.8 | 9.6 | 9.0 | 7.6 | 29.3 | 45.7 | 34.8 | 2.2 | 7.8 | 0.0 | 1.40 | 0.21 |
| F.MEDICA 1'T.PREF. | | Far | 0.13 | 86.0 | 0.59 | 0.51 | 15.3 | 10.1 | 9.8 | 8.1 | 27.0 | 43.0 | 33.5 | 2.7 | 7.8 | 0.0 | 1.40 | 0.21 |
| F.MEDICA 2'T.PREF. | | Far | 0.14 | 86.0 | 0.58 | 0.50 | 15.2 | 11.1 | 9.8 | 8.1 | 27.5 | 41.8 | 36.6 | 2.6 | 7.7 | 0.0 | 1.40 | 0.23 |
| F.MEDICA 3' TAGLIO | | Far | 0.13 | 86.0 | 0.62 | 0.54 | 15.5 | 11.5 | 10.0 | 8.2 | 23.0 | 37.8 | 34.4 | 2.6 | 8.5 | 0.0 | 1.32 | 0.26 |
| F.MEDICA 4' TAGLIO | | Far | 0.12 | 86.0 | 0.64 | 0.57 | 18.9 | 13.9 | 10.8 | 9.0 | 20.0 | 35.0 | 33.1 | 3.3 | 8.9 | 0.0 | 1.32 | 0.25 |
| F. MEDICA (CE) | la val | | 0.16 | 93.3 | 0.57 | 0.00 | 16.1 | 11.3 | 10.7 | 9.1 | 30.3 | 48.5 | 35.3 | 1.8 | 8.7 | 0.0 | 1.49 | 0.22 |
| F. POLIFITA CE | PARE | Far | 0.10 | 92.4 | 0.58 | 0.49 | 5.9 | 3.4 | 3.7 | 5.7 | 33.1 | 66.5 | 45.5 | 1.5 | 8.6 | 0.0 | 0.60 | 0.32 |
| FARINACCIO DURO | | Car | 0.25 | 87.6 | 0.97 | 0.96 | 16.0 | 13.1 | 9.3 | 8.1 | 8.1 | 27.2 | 8.4 | 4.6 | 4.0 | 28.5 | 0.07 | 0.68 |
| FARINACCIO TEN. | | Car | 0.24 | 87.2 | 1.08 | 1.08 | 16.5 | 13.7 | 6.5 | 9.6 | 3.9 | 15.3 | 4.0 | 5.1 | 3.1 | 54.7 | 0.07 | 0.42 |
| FARINETTA G.DUR | | Car | 0.23 | 86.3 | 1.00 | 0.99 | 13.6 | 11.3 | 7.6 | 8.4 | 1.0 | 5.0 | 1.1 | 1.8 | 1.7 | 55.3 | 0.07 | 0.26 |
| FARINETTA TENER | | Car | 0.23 | 86.0 | 1.11 | 1.12 | 12.5 | 10.3 | 7.9 | 7.1 | 1.0 | 5.2 | 1.2 | 3.0 | 2.0 | 53.6 | 0.04 | 0.26 |
| FAVA SEME INTEG | | Car | 0.18 | 87.0 | 1.02 | 1.02 | 26.4 | 21.9 | 15.2 | 9.1 | 7.5 | 11.0 | 8.3 | 1.3 | 3.4 | 35.0 | 0.11 | 0.61 |
| FESTUCA Fieno | | Far | 0.10 | 86.0 | 0.50 | 0.42 | 7.9 | 4.6 | 4.9 | 5.7 | 28.4 | 57.6 | 33.5 | 1.6 | 8.6 | 0.0 | 0.26 | 0.22 |
| FL.POL.PIAN.1'T | | Far | 0.10 | 86.0 | 0.58 | 0.51 | 9.2 | 4.3 | 6.8 | 7.4 | 29.6 | 54.7 | 30.1 | 1.9 | 7.4 | 0.0 | 0.56 | 0.30 |
| FL.POL.PIAN.2'T | | Far | 0.10 | 86.0 | 0.65 | 0.56 | 11.1 | 5.2 | 6.6 | 6.5 | 27.5 | 52.2 | 27.9 | 2.5 | 9.0 | 0.0 | 0.69 | 0.30 |
| FL.POL.PIAN.3'T | | Far | 0.09 | 86.0 | 0.65 | 0.58 | 11.0 | 5.2 | 7.1 | 7.4 | 26.2 | 53.4 | 31.1 | 2.3 | 9.6 | 0.0 | 0.51 | 0.27 |
| FL.POL.PIAN.4'T | | Far | 0.09 | 85.0 | 0.64 | 0.58 | 13.0 | 6.0 | 7.4 | 7.3 | 24.7 | 51.0 | 30.0 | 2.5 | 9.7 | 0.0 | 0.64 | 0.32 |
| FL.POL.VENT 1'T | | Far | 0.10 | 88.0 | 0.70 | 0.62 | 8.8 | 4.2 | 6.2 | 7.0 | 24.6 | 52.8 | 28.5 | 2.3 | 9.8 | 0.0 | 0.70 | 0.31 |
| FIENO AVENA | | Far | 0.12 | 85.0 | 0.55 | 0.47 | 7.9 | 4.6 | 3.9 | 5.9 | 28.9 | 55.3 | 29.8 | 1.8 | 8.0 | 0.0 | 0.44 | 0.19 |
| FIENO AVENA (CE) | la val | | 0.15 | 92.6 | 0.49 | 0.00 | 8.9 | 4.9 | 4.2 | 6.3 | 34.4 | 65.8 | 43.0 | 1.9 | 12.3 | 0.0 | 0.46 | 0.19 |
| FIENO DACTYLUS | | Far | 0.08 | 85.0 | 0.51 | 0.49 | 7.9 | 5.0 | 4.9 | 5.9 | 30.0 | 55.3 | 33.0 | 2.2 | 8.2 | 0.0 | 0.25 | 0.21 |
| FIENO DI VECCIA | | Far | 0.10 | 87.5 | 0.52 | 0.48 | 18.6 | 14.6 | 10.5 | 8.9 | 24.1 | 42.7 | 29.4 | 2.7 | 10.0 | 0.0 | 1.05 | 0.28 |
| FIENO LOIESSA | | Far | 0.10 | 88.5 | 0.58 | 0.54 | 8.9 | 4.0 | 3.9 | 5.8 | 27.0 | 52.7 | 33.6 | 1.5 | 7.5 | 0.0 | 0.47 | 0.25 |
| FIENO PANICO | | Far | 0.08 | 86.0 | 0.44 | 0.43 | 6.9 | 3.7 | 4.1 | 4.9 | 28.4 | 43.0 | 32.7 | 2.1 | 7.7 | 0.0 | 0.69 | 0.22 |

Foraggi presenti nelle razioni per vacche in lattazione (Kg/alimento/capo/giorno)

- FIENI 3 minimo
- SILOMAIS 14/30?
- FIENI-SILO N.L. (NH_3/N)
- ERBA- SILO N.L. (NH_3/N)
- POLPE SURPRES. 18/20
- TREBBIE BIRRA 5/15
- BUCCIA POMODORO 5/15
- DISTILLER FRESCHI 5/15

