



## 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

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.



Создано с помощью iSpring Free





Гигиена 2ПФ

### Участники

Оценки

≡ Разделы курса

Личный кабинет

 Домашняя страница

Календарь

Линии файлов

- 22 -

Европа

Электронная библиотека  
"Консультант студента" Г

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



10



6 / 47

1

00:00 / 00:00



Создано с помощью iSpring Free



Гигиена 2ПФ

Участники

Оценки

≡ Разделы курса

Личный кабинет

 Домашняя страница

Календарь

© Рамзан Гадиев

— Maxima

Больше

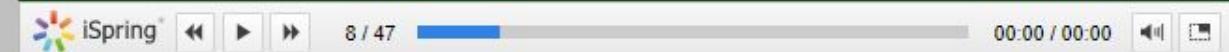
Ресурсы

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.



Создано с помощью iSpring Free

Я дурак таро — Яндекс: нашлось X | Facebook X | Я do rostgmu — Яндекс: нашлось X | Гигиена 2ПФ: Лекция 2.Питание X +

← → C https://dotest.rostgmu.ru/mod/scorm/player.php?a=3359&currentorg=osnovy\_gigieny\_pitanii\_organization&scoid=6927

The screenshot shows a Moodle course interface. On the left, there's a sidebar with various navigation links: Гигиена 2ПФ, Участники, Оценки, Разделы курса, Личный кабинет, Домашняя страница, Календарь, Личные файлы, Мои курсы, and Больше... Below this, there are links for Ресурсы, Электронная библиотека "Консультант студента", and Электронная библиотека РостГМУ.

The main content area features a green background with white text. The title reads: **Цитаты из нобелевской речи  
И.П. Павлова (1904 Г.)**. Below the title is a quote: «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».

At the bottom of the slide, there's a footer with the iSpring logo, navigation icons, a progress bar showing 10 / 47, a timer at 00:00 / 00:00, and a note: Создано с помощью iSpring Free.

The bottom right corner of the screen shows system tray icons for battery, signal, volume, and date/time (12:15, 05.03.2021).



Гигиена 2ПФ

Участники

Оценки

≡ Разделы курса

Личный кабинет

 Домашняя страница

Календарь

Линии файлов

— 24 —

Fortune

Ресурсы

Электронная библиотека  
"Консультант студента" 

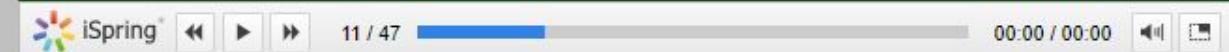
Электронная библиотека  
РостГМУ

## **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



Создано с помощью iSpring Free

Я дурак таро — Яндекс: нашлось X | f Facebook X | Я do rostgmu — Яндекс: нашлось X | Гигиена 2ПФ: Лекция 2.Питание X +

← → C https://dotest.rostgmu.ru/mod/scorm/player.php?a=3359&currentorg=osnovy\_gigieny\_pitanii\_organization&scoid=6927

Гигиена 2ПФ Участники Оценки Разделы курса

Личный кабинет Домашняя страница Календарь Личные файлы

Мои курсы Больше...

Ресурсы Электронная библиотека "Консультант студента" Электронная библиотека РостГМУ

ПИЩА

— 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](#)



12:16  
05.03.2021





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 [Speaker] [Full Screen]

[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 производиться прием пищи.**

21

iSpring ◀ ▶ ▶ 21 / 47 00:00 / 00:00

Создано с помощью iSpring Free



Гигиена 2ПФ

## Участники

Оценки

≡ Разделы курса

Личный кабинет

◀ Домашние страницы

© Koninklijke

— 7 —

≡ Моя 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



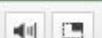
iSpring



22 / 47 ■

1

00:00 / 00:00



Создано с помощью iSpring Free

дурак таро — Яндекс: нашлось X | f Facebook X | do rostgmu — Яндекс: нашлось X | Гигиена 2ПФ: Лекция 2.Питание X +

← → ⌂ https://dotest.rostgmu.ru/mod/scorm/player.php?a=3359&currentorg=osnovy\_gigieny\_pitaniiia\_organization&scoid=6927

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

iSpring ◀ ▶ 26 / 47 00:00 / 00:00

Создано с помощью iSpring Free

12:18  
05.03.2021

4



Гигиена 2ПФ

### Участники

Оценки

≡ Разделы курса

Личный кабинет

 Домашняя страница

Календарь

Линия обороны

— 2 —

Environ

Ресурсъ

Электронная библиотека  
"Консультант студента" 

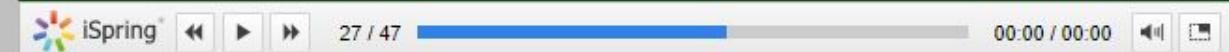
Электронная библиотека  
РостГМУ 

## **Обмен веществ и энергии.**

Количественная сторона физиологических норм питания должна обеспечивать покрытие энерготрат организма, складывающихся в обычных условиях 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



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



Я дурак таро — Яндекс: нашлось X | Facebook X | Я do rostgmu — Яндекс: нашлось X | Гигиена 2ПФ: Лекция 2.Питание X +

← → C 🔒 https://dotest.rostgmu.ru/mod/scorm/player.php?a=3359&currentorg=osnovy\_gigieny\_pitanii\_organization&scoid=6927 🔍 ⭐ 🌐 🗑 ...

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 [Speaker icon] [Close icon]

[Создано с помощью iSpring Free](#)

Windows

File

Home

Search

PowerPoint

12:19  
05.03.2021

RUС

4



Гигиена 2ПФ

### Участники

Оценки

≡ Разделы курса

Личный кабинет

Личная страница

Календарь

© Рамзан Гадиев

— 2 —

Больше

Ресурсъ

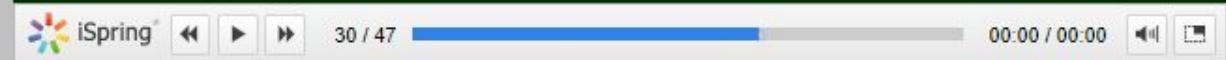
Электронная библиотека  
"Консультант студента" 

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



Создано с помощью iSpring Free



Гигиена 2ПФ

Участники

||| Оценки

≡ Разделы курса

Личный кабинет

 Домашняя страница

Календарь

© Рамзан Гадиев

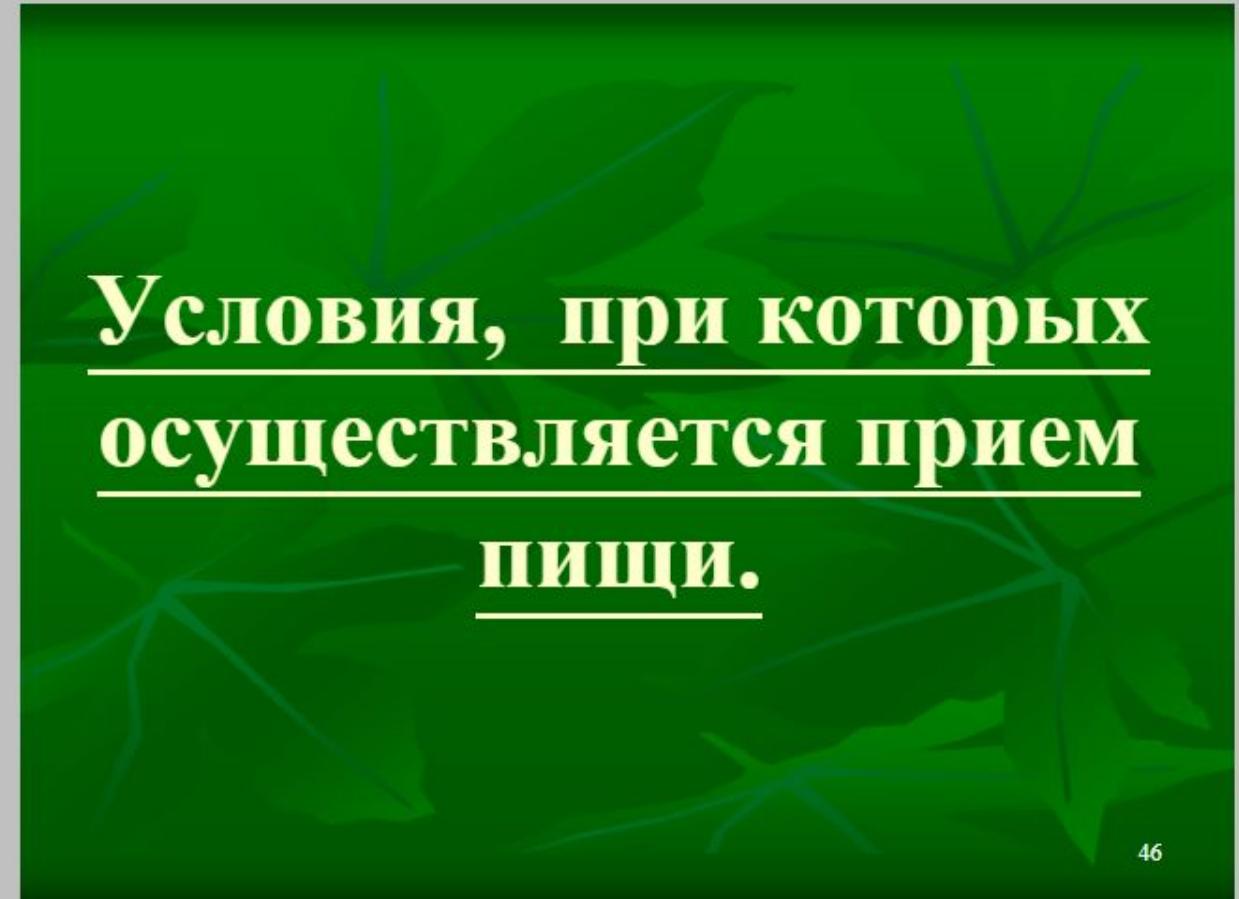
- 25 -

Exams

Ресурсы

Электронная библиотека  
"Консультант студента" 

Электронная библиотека  
РостГМУ 



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

← → ⌂ https://www.docenti.unina.it/webdocenti-be/allegati/materiale-didattico/34142954

PDF Задать Microsoft Edge как приложение для чтения PDF-файлов по умолчанию? Использовать по умолчанию

1 из 35

— + ⌂ Просмотр страницы | A Прочесть вслух | ▾ Нарисовать | ⌂ Выделение | ⌂ Стереть | ⌂ | ⌂ | ⌂

# Calcolo di una razione per bovini da latte

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

Windows File Internet Explorer Microsoft Edge Microsoft PowerPoint Microsoft Word 12:40 ENG 05.03.2021 4

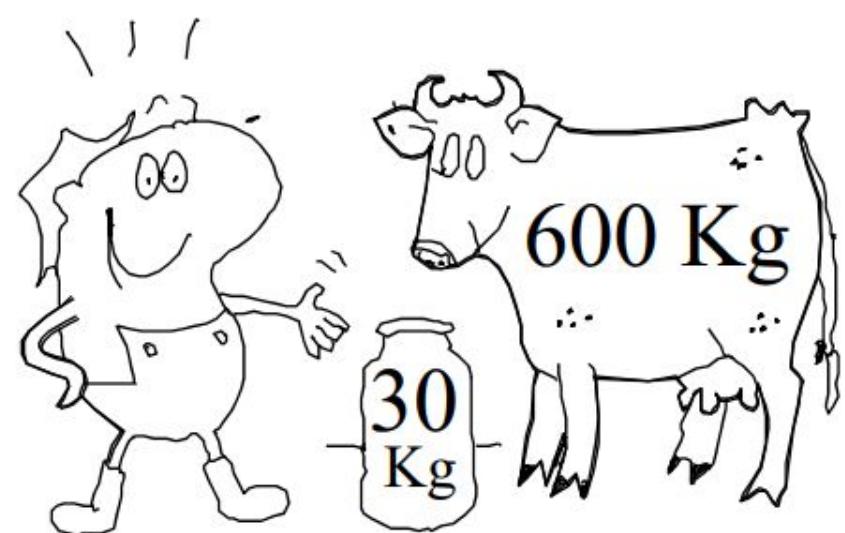
https://www.docenti.unina.it/webdocenti-be/allegati/materiale-didattico/34142954

Задать Microsoft Edge как приложение для чтения PDF-файлов по умолчанию? Использовать по умолчанию

2 из 35

- + ⌂ Просмотр страницы | A Прочесть вслух | ⌂ Нарисовать | ⌂ Выделение | ⌂ Стереть | ⌂ | ⌂ | ⌂

# Calcolo di una razione per bovini da latte

Come procedere	Ho una vacca di <b>600 Kg</b> che produce ogni giorno <b>30 Kg di latte</b> al 3,5% di grasso e 3,2% in Proteine e con un accrescimento di 300g/d
2 Valutare il peso della bovina e la sua produzione di latte e l'eventuale accrescimento	

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

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

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

# 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	g
PD	360	g
PDI	395	g
Ca	39	g
P	30	g



Задать Microsoft Edge как приложение для чтения PDF-файлов по умолчанию?

[Использовать по умолчанию](#)

5

из 35



Просмотр страницы

A<sup>W</sup> Прочесть вслух

▽ Нарисовать

▽ Выделение

Стереть



# Fabbisogni di accrescimento

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

## Fabbisogno di accrescimento

### Energetico

$$\text{UFL} = 0.33 \times 100 \text{ g di accrescimento} = 0.33 \times 3 = 0,99 \text{ UFL}$$

### Proteico

$$\begin{aligned} \text{g di PG} &= 50 \text{ g di PG} \times 100 \text{ g di accr.} = 50 \times 3 = 150 \text{ g} \\ \text{g di PD} &= 31 \text{ g di PD} \times 100 \text{ g di accr.} = 31 \times 3 = 93 \text{ g} \\ \text{g di PDI} &= 28 \text{ g di PDI} \times 100 \text{ g di accr.} = 28 \times 3 = 84 \text{ g} \end{aligned}$$

### Calcio

$$\text{g di Ca} = 3,2 \text{ g} \times 100 \text{ g di accr.} = 3.2 \times 3 = 9.6 \text{ g di Ca}$$

### Fosforo

$$\text{g di P} = 2.0 \times 100 \text{ g di accr.} = 2 \times 3 = 6 \text{ g di P}$$



12:41

05.03.2021



Задать Microsoft Edge как приложение для чтения PDF-файлов по умолчанию?

Использовать по умолчанию

8 из 35

**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% SS



← → C https://www.docenti.unina.it/webdocenti-be/allegati/materiale-didattico/34142954

PDF Задать Microsoft Edge как приложение для чтения PDF-файлов по умолчанию? Использовать по умолчанию

10 из 35 Q - + ⌂ Просмотр страницы | A Прочесть вслух | ⌂ Нарисовать | ⌂ Выделение | ⌂ Стереть | ⌂ | ⌂ | ⌂

# Il fabbisogno in fibra

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

12:43 05.03.2021 4

← → C 🔍 https://www.docenti.unina.it/webdocenti-be/allegati/materiale-didattico/34142954 ⭐ 🌟 🗑️ 🚫 ...

PDF Задать Microsoft Edge как приложение для чтения PDF-файлов по умолчанию? Использовать по умолчанию

11 из 35 🔍 Просмотр страницы | A Прочесть вслух | Нарисовать | Выделение | Стереть | 📁 🖍️ 🖼️

# 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

12:43 05.03.2021 ENG 4

# La composizione degli alimenti

MATERIA PRIMA	scrizicego	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.												
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
FI.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
FI.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
FI.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
FI.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
FI.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
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
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
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
FIENO DI VECCHIA		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
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
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

← → C 🔍 https://www.docenti.unina.it/webdocenti-be/allegati/materiale-didattico/34142954 ⭐ 🌟 🗑️ 🚫 ...

PDF Задать Microsoft Edge как приложение для чтения PDF-файлов по умолчанию? Использовать по умолчанию

19 из 35 🔍 Просмотр страницы | A Прочесть вслух | ⌂ Нарисовать | ⌂ Выделение | ⌂ Стереть | 🗃 | 📄 | ⌂

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

• FIENI	3 minimo
• SILOMAIS	14/30?
• FIENI-SILO	N.L. ( $\text{NH}_3/\text{N}$ )
• ERBA- SILO	N.L. ( $\text{NH}_3/\text{N}$ )
• POLPE SURPRES.	18/20
• TREBBIE BIRRA	5/15
• BUCCIA POMODORO	5/15
• DISTILLER FRESCHI	5/15

