











## 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 ↗

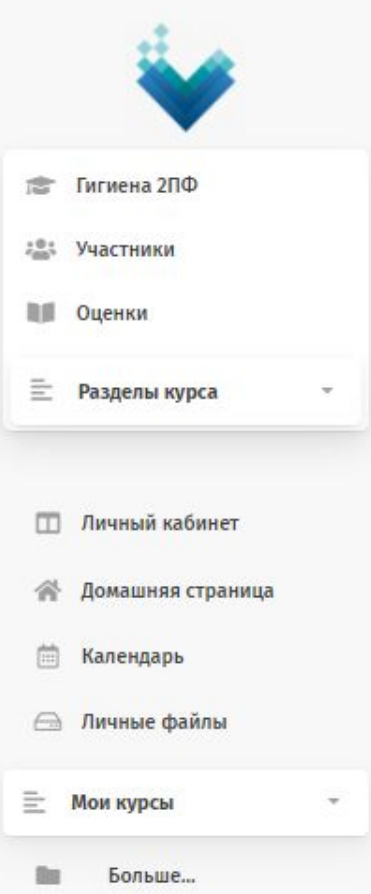
**В трактате «О диете при острых болезнях» Гиппократ подчёркивал, что терапия (лечение) различных болезней должно сводиться в основном к урегулированию диеты, поскольку пищевые вещества должны быть лечебными средствами, а лечебные средства — пищевыми веществами.**

6

iSpring 6 / 47 00:00 / 00:00

[Создано с помощью iSpring Free](#)

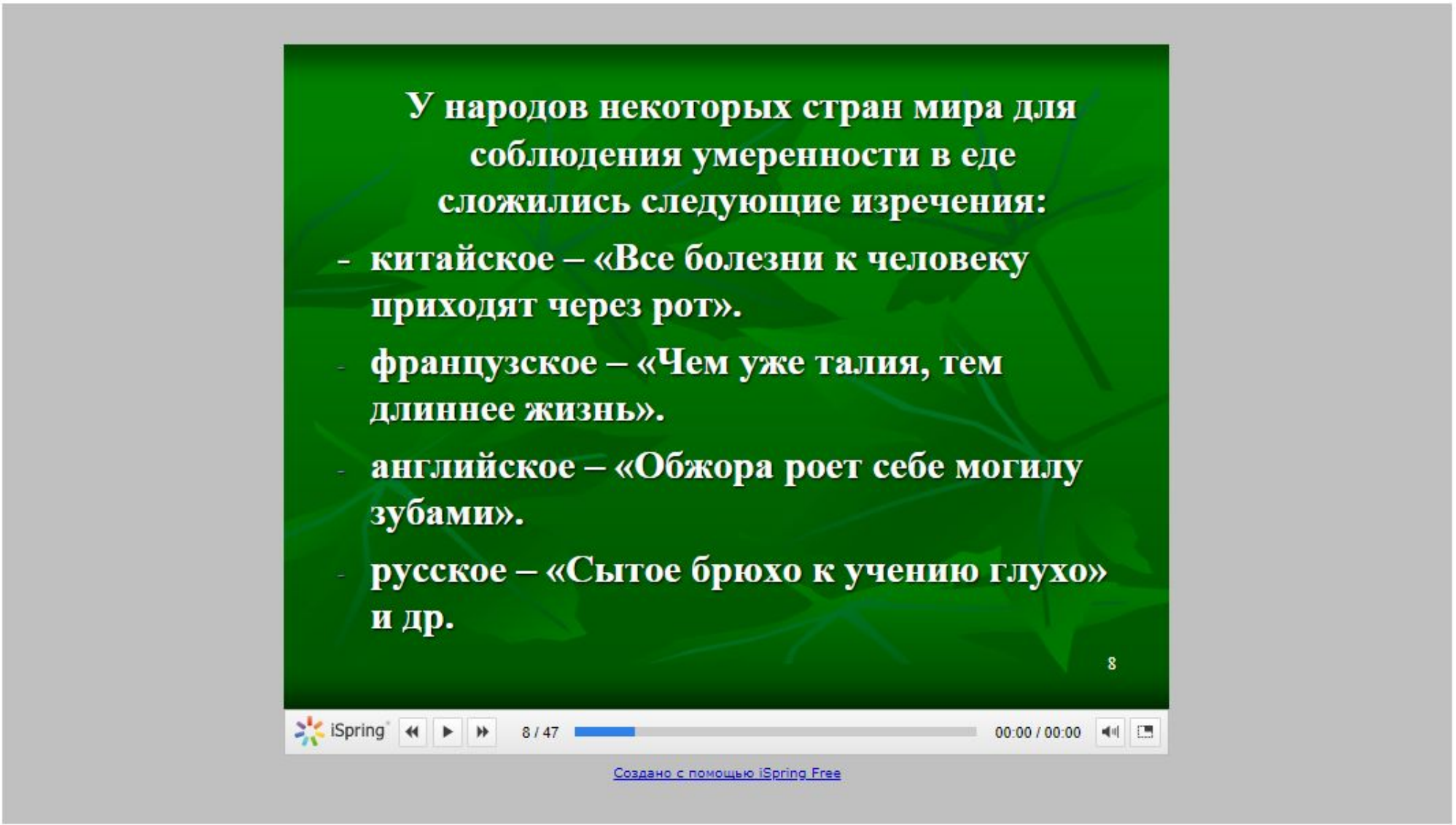




- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...

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.)

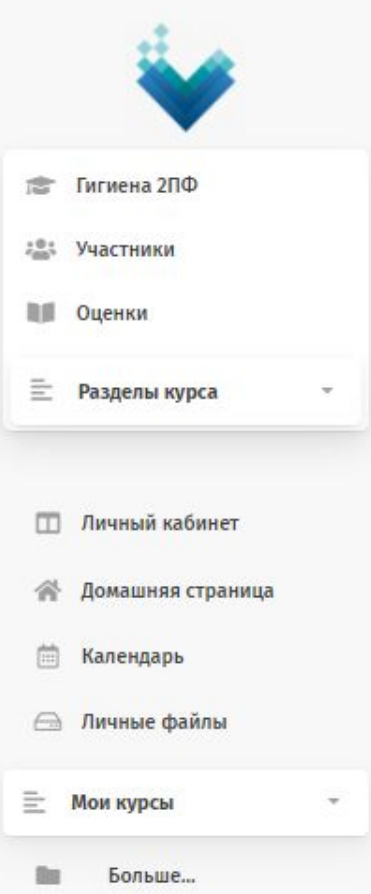
«Кусок хлеба насущно является, был и останется одной из самых важных проблем жизни, источником страданий, иногда удовлетворения, в руках врача – могучим средством лечения, в руках людей несведущих – причиной заболеваний»

10

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

[Создано с помощью iSpring Free](#)

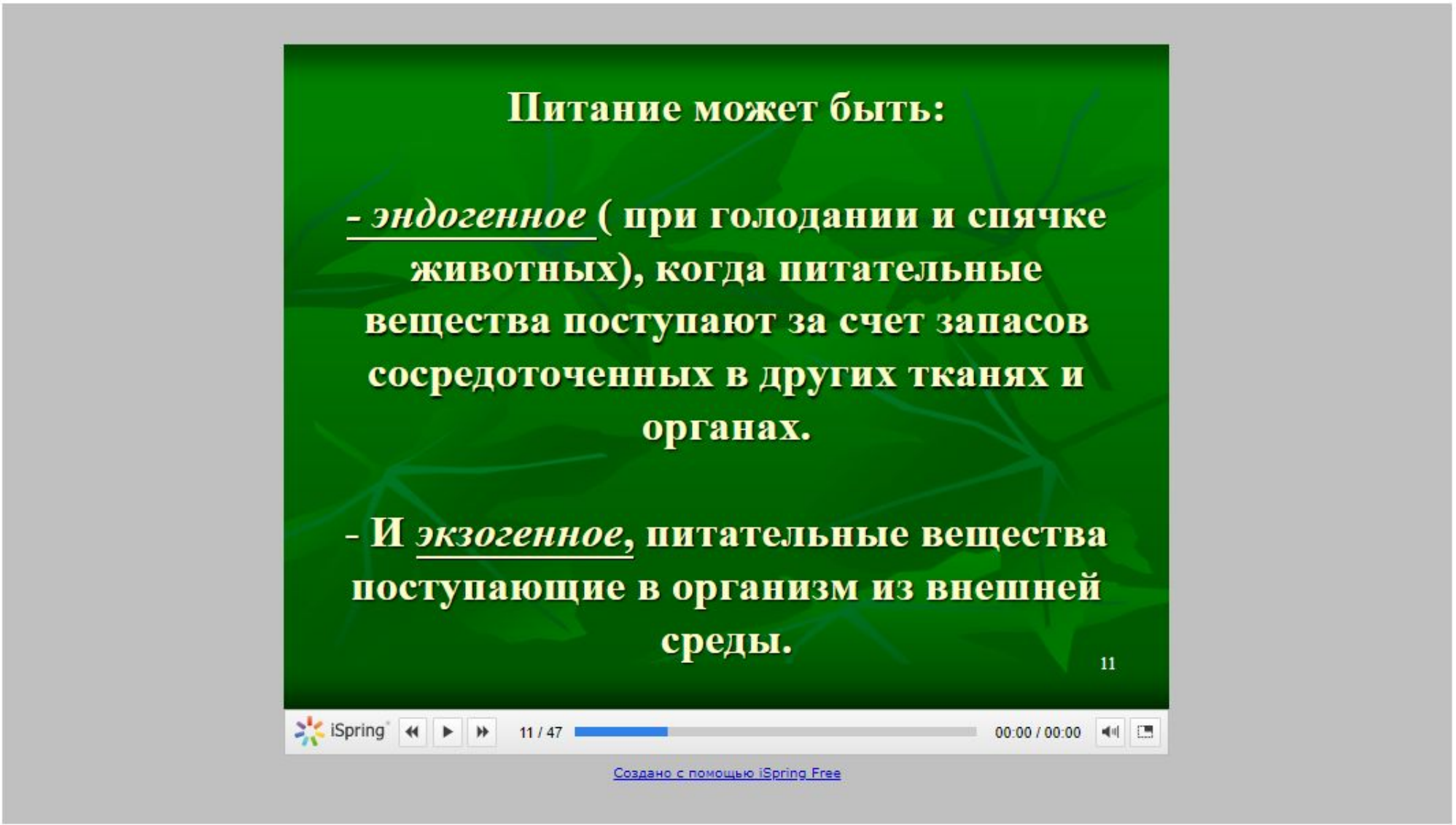




- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...

Ресурсы

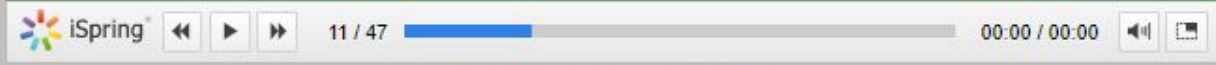
- Электронная библиотека "Консультант студента" ↗
- Электронная библиотека РостГМУ ↗



**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



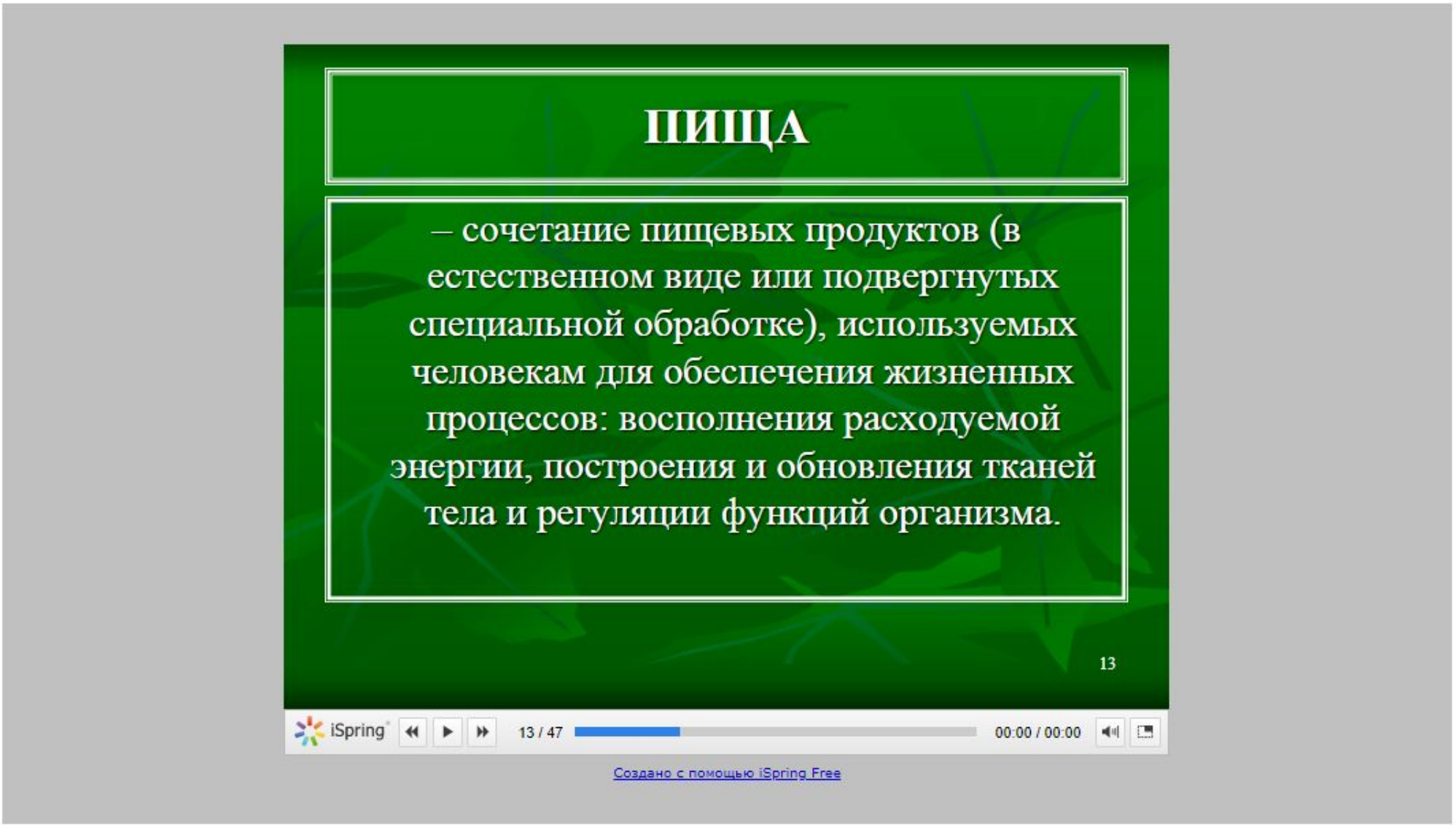
iSpring ⏪ ⏩ 11 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

[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 ↗



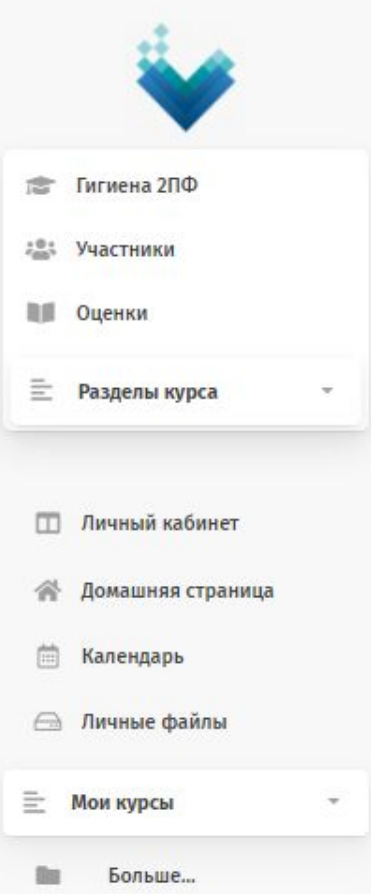
# ПИЦЦА

— 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

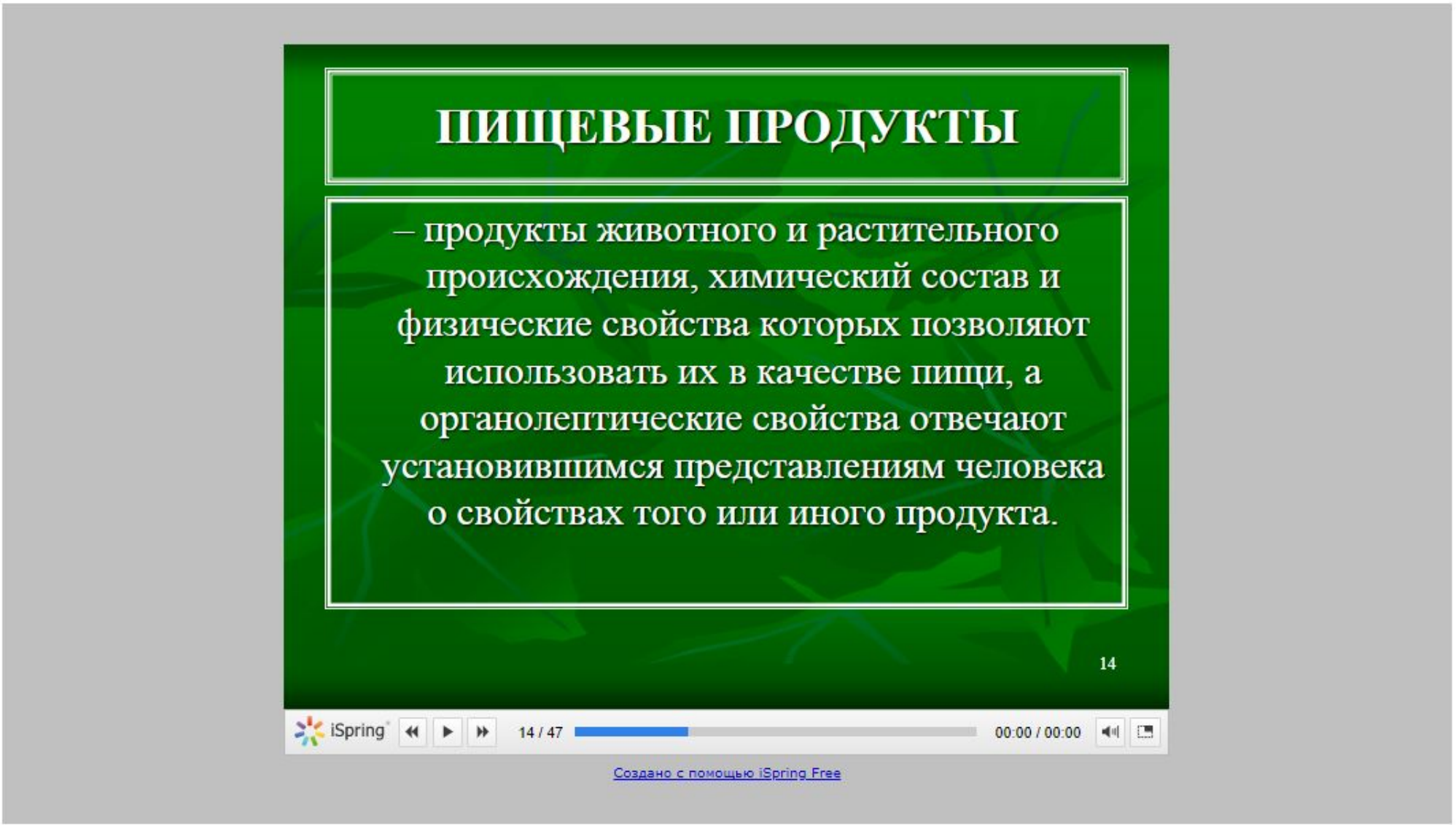
[Создано с помощью iSpring Free](#)



- 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

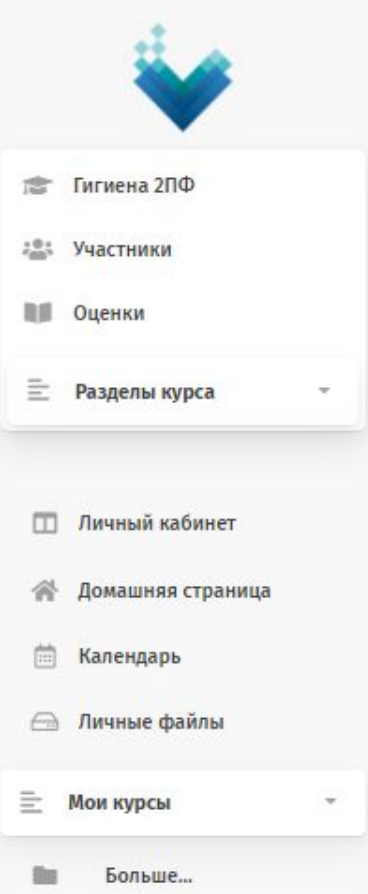
— продукты животного и растительного происхождения, химический состав и физические свойства которых позволяют использовать их в качестве пищи, а органолептические свойства отвечают установившимся представлениям человека о свойствах того или иного продукта.

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).

iSpring ⏪ ⏩ 16 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

[Создано с помощью iSpring Free](#)



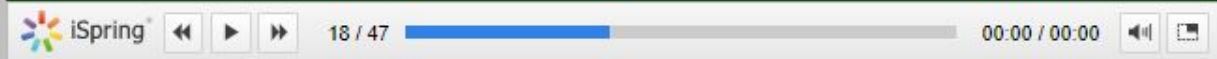
- 
- 🎓 Гигиена 2ПФ
  - 👤 Участники
  - 📖 Оценки
  - ☰ Разделы курса ▾
  
  - 🏠 Личный кабинет
  - 🏠 Домашняя страница
  - 📅 Календарь
  - 📁 Личные файлы
  
  - ☰ Мои курсы ▾
  - 📁 Больше...

- 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.**

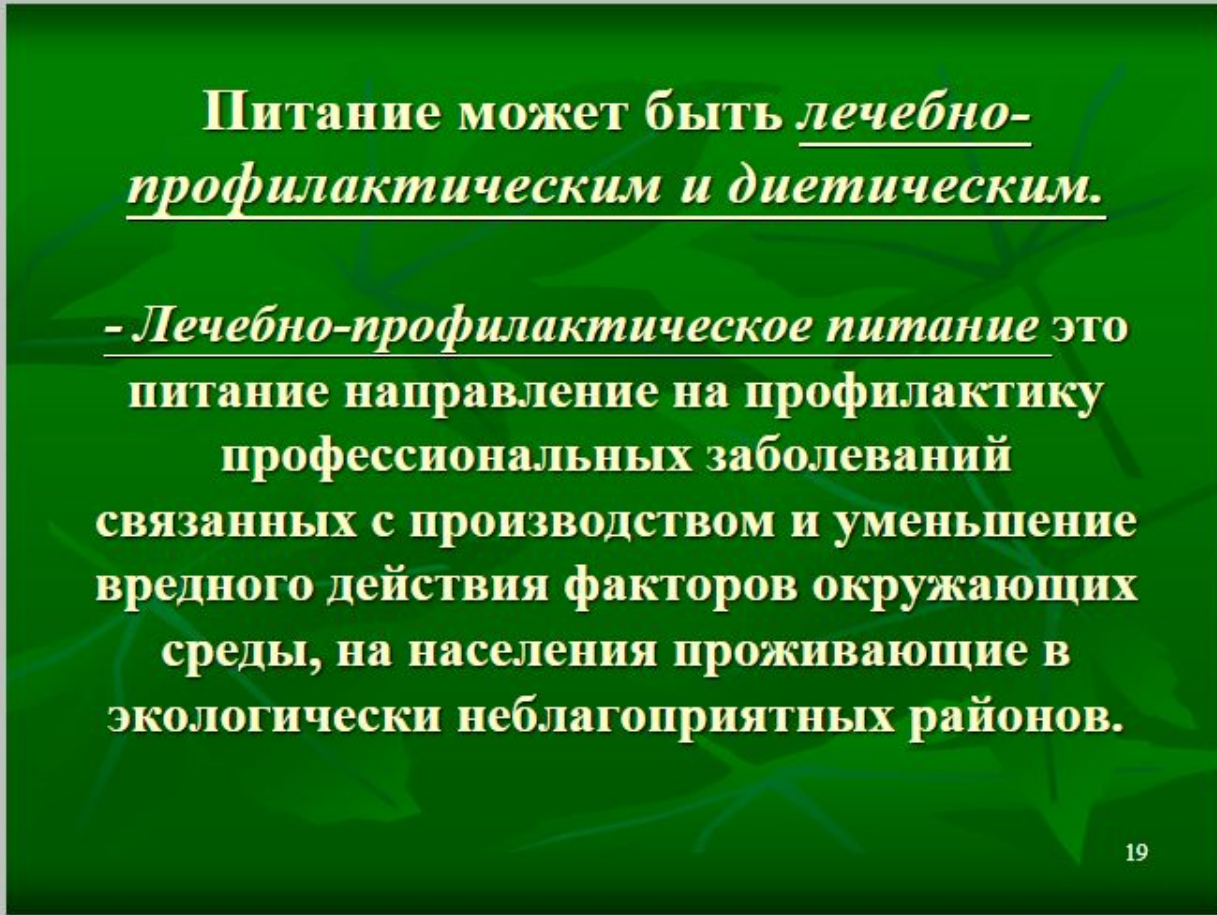
18



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.**

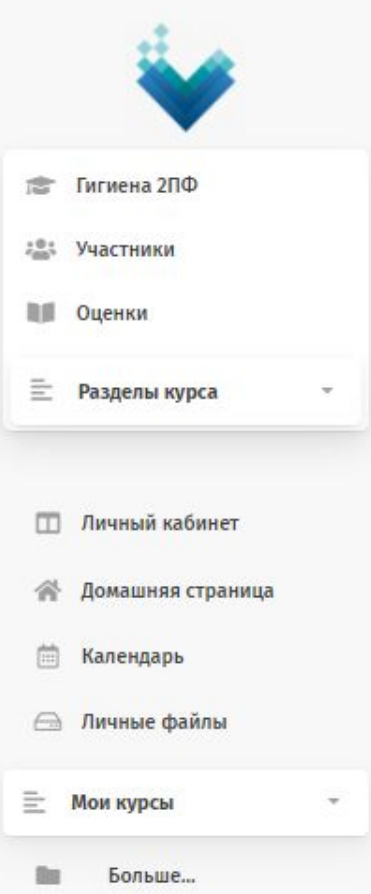
**- Лечебно-профилактическое питание это питание направление на профилактику профессиональных заболеваний связанных с производством и уменьшение вредного действия факторов окружающей среды, на населения проживающие в экологически неблагоприятных районах.**

19

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

[Создано с помощью iSpring Free](#)

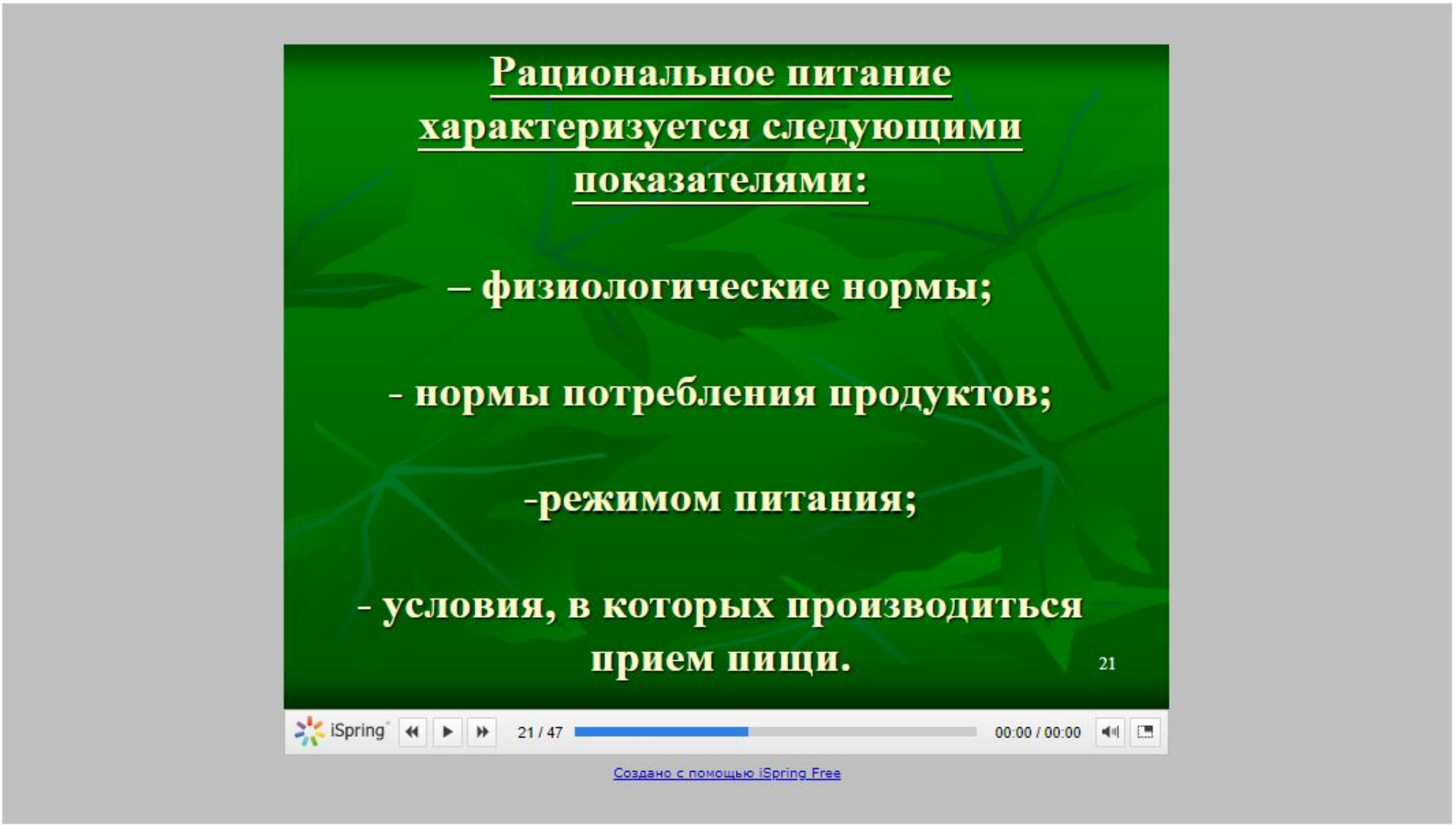




- Гигиена 2ПФ
- Участники
- Оценки
- Разделы курса
- Личный кабинет
- Домашняя страница
- Календарь
- Личные файлы
- Мои курсы
- Больше...

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...

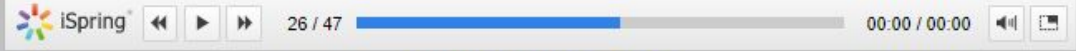
- Ресурсы
- Электронная библиотека "Консультант студента" 🔗
  - Электронная библиотека РостГМУ 🔗

**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.**

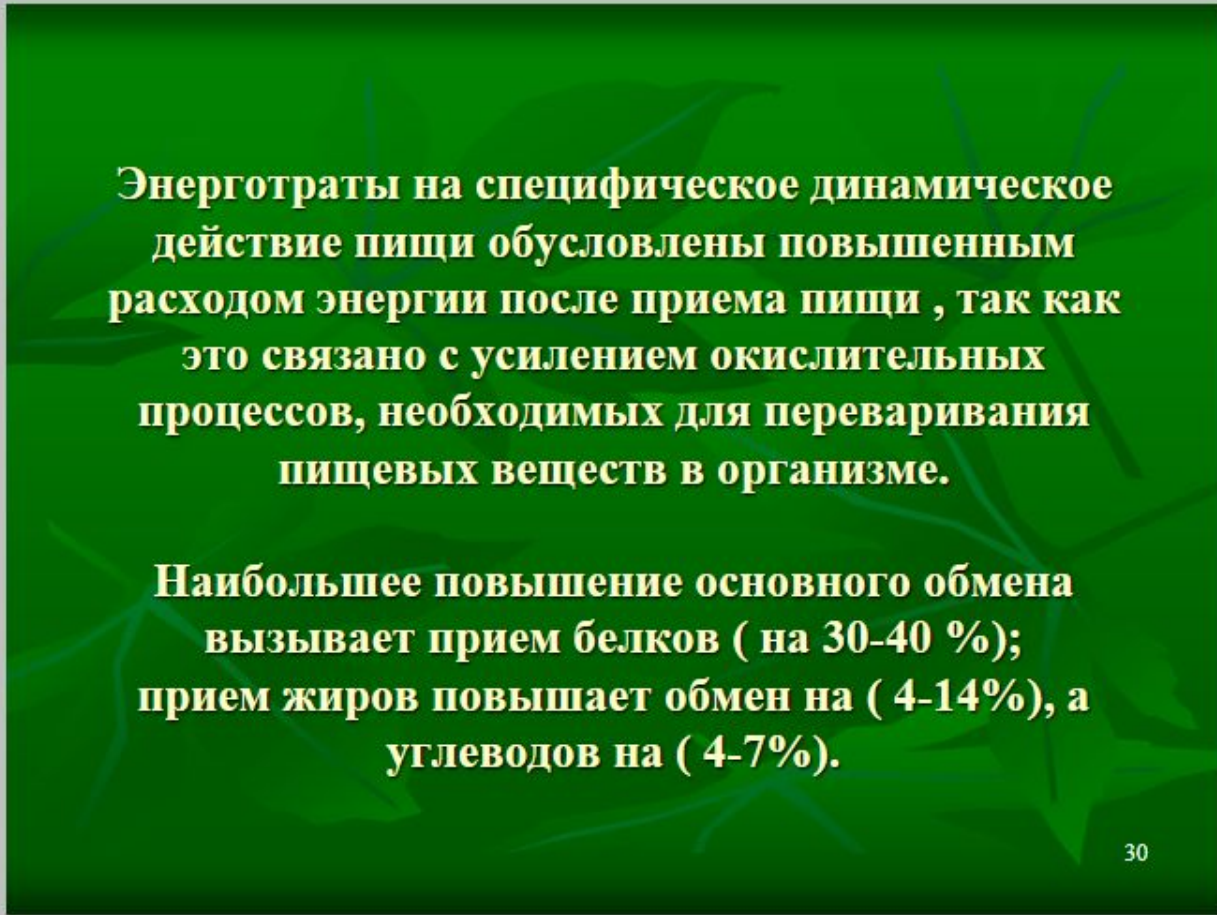
28

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

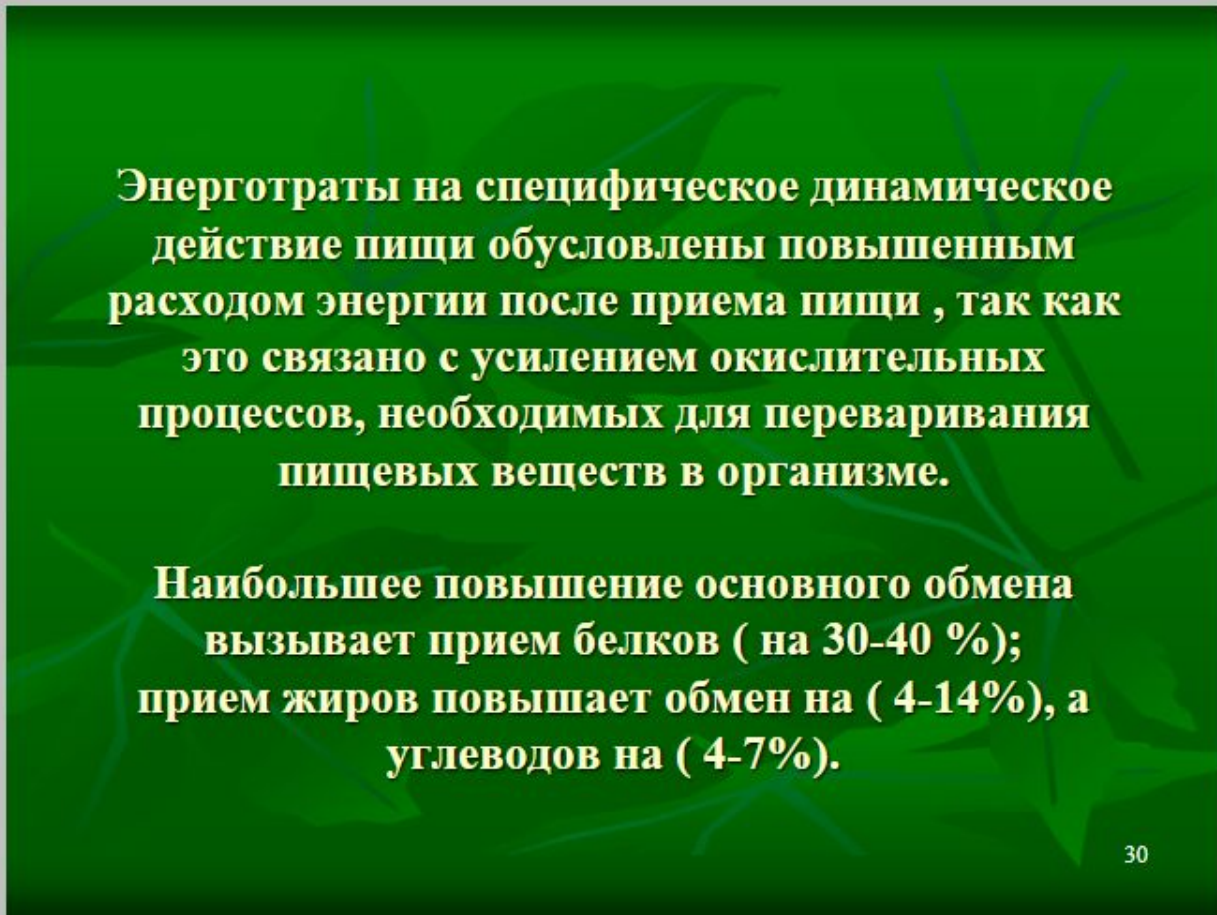
iSpring ⏪ ⏩ 30 / 47 00:00 / 00:00 🔊 🖨

[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%).**

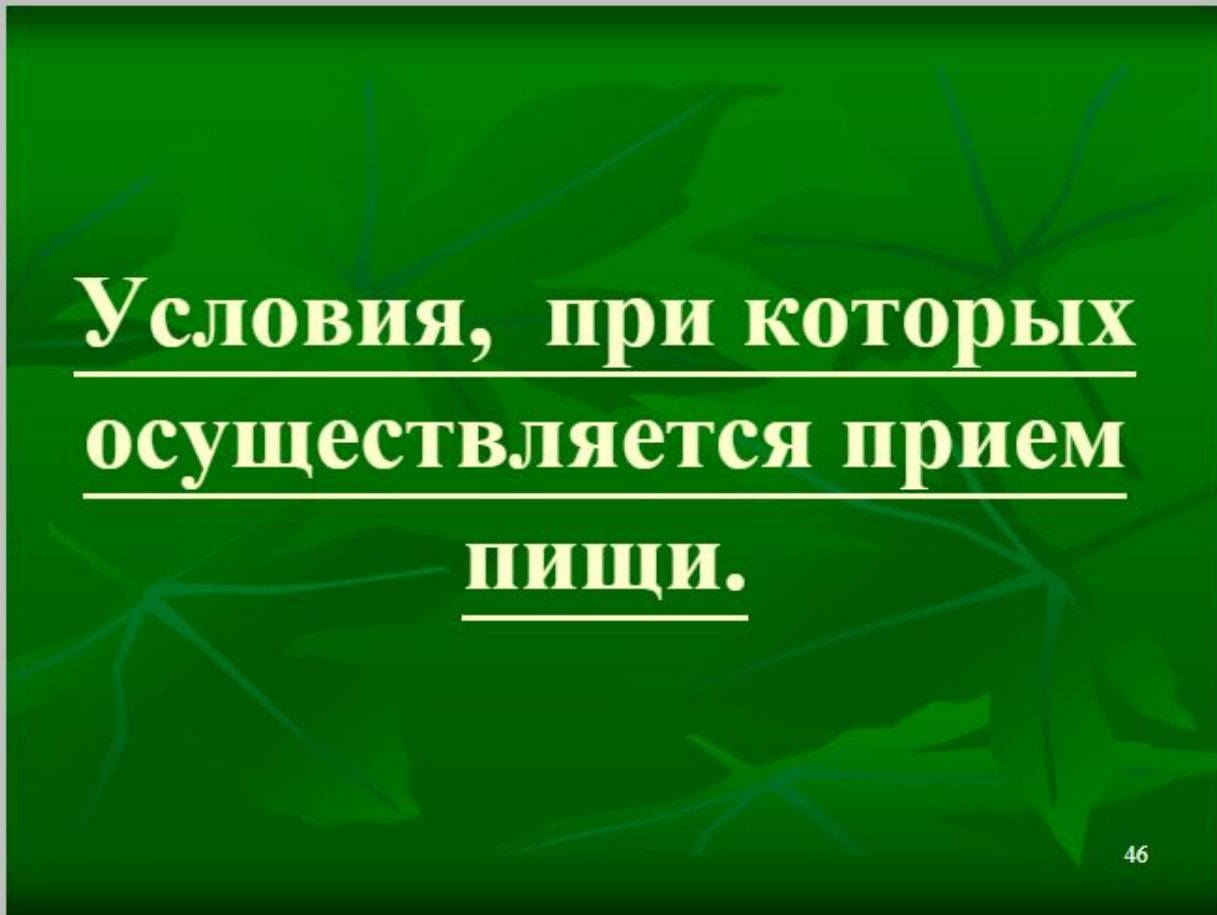
30

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](#) ×

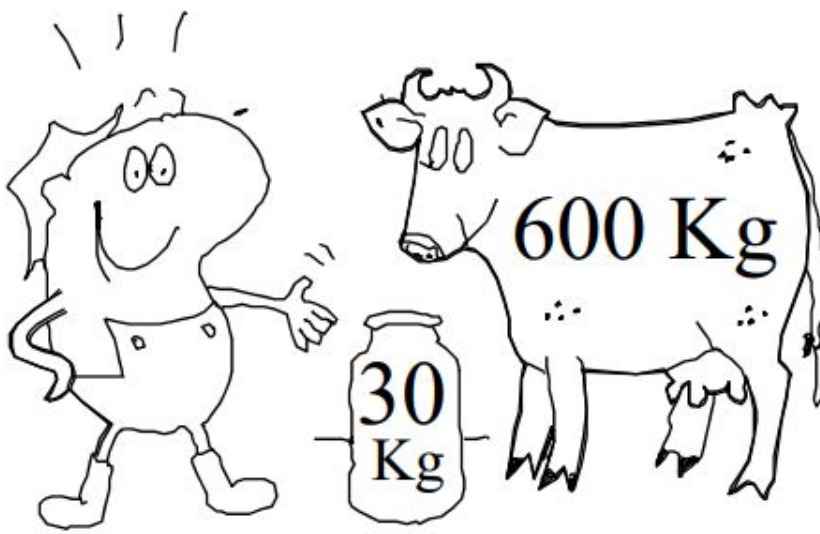
1 из 35 🔍 — + 🔍 📄 Просмотр страницы | A Прочсть вслух | 🗑 Нарисовать ▾ 🗑 Выделение ▾ ✂ Стереть | 📄 📄 📄

# Calcolo di una razione per bovini da latte

<i>Come procedere</i>	<i>Per formulare la razione bisogna conoscere</i>
<p><b>1</b></p> <p>Fabbisogni</p> <p>Capacità d'ingestione</p> <p>Caratteristiche degli alimenti</p>	<p>The diagram illustrates the process of formulating a ration. It features three main input categories: 'Fabbisogni' (Needs), represented by yellow cans; 'Capacità d'ingestione' (Ingestion Capacity), represented by a cow with a red circle and arrow indicating its intake; and 'Caratteristiche degli alimenti' (Food Characteristics), represented by various feed types like hay, silage, and concentrate. Arrows from these three categories point towards a central 'Razione' (Ration) represented by a pile of feed. A cartoon character of a person in overalls stands to the left, gesturing towards the process.</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>
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**  $\text{g di PG} = 0,85 \times 600 \text{ Kg di PV} = 510$   
 $\text{g di PD} = 0,60 \times 600 \text{ Kg di PV} = 360$   
 $\text{g di PDI} = 0,5 \times 600 \text{ Kg di PV} + 95 = 395$

**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	gr
PD	360	gr
PDI	395	gr
Ca	39	gr
P	30	gr

gr



# Fabbisogni di accrescimento

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

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

## FABBISOGNO PER IL LATTE

## FORMULE DI CALCOLO

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

\* 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
<b>% SS della razione</b>					
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
<b>Quantità per capo/d kg</b>					
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. ( $\text{NH}_3/\text{N}$ )
- 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

