

発酵大豆 のちから



商品名：

Nutide F100 — 有用微生物発酵大豆粉末

開発背景：

- ✓ 魚粉の漁獲量が長年減少し価格も上昇したことで、魚粉の代替原料の需要が高まる
- ✓ ボーンミールやフェザーミール等の動物性蛋白ではBSEや病原菌リスクが解消できない
- ✓ 台湾で多くのブランドが立ち上がるなか、先発との有意な試験データをもとに市場参入したので、ユーザー評価もパラレルに高い。

原料：

- ✓ 殻脱・脱脂大豆
- ✓ 同社独自の有用菌

製造メーカー：

台湾 大成 Total Nutrition Technologies Co., Ltd., Taiwan

特徴：

- ✓ 発酵により加水分解蛋白が増加、消化吸収を改善
- ✓ 発酵により高い乳酸が作られ、腸内菌叢を整え、病原菌の増殖を阻止
- ✓ 発酵により低アレルゲンとなり、アレルギー反応を抑制



高い誘食性

発酵により誘食性を向上



高乳酸産生

発酵により高度の乳酸が産生され、腸内菌叢を整え、病原菌の発育を阻止



加水分解蛋白

発酵により加水分解蛋白が増え、栄養価値を高める



病原菌抑制

有益菌がサルモネラ等の病原菌の発育を阻止



経済性

高コストの動物性蛋白を一部代替することで経済性を改善

主要成分：

粗蛋白： $\geq 50.0\%$
粗繊維： $\leq 4.5\%$
水分： $\leq 10.0\%$
粗灰分： $\leq 7.0\%$
粗脂肪： $\leq 2.6\%$

推奨添加量：

動物	Stage	使用量	動物	Stage	使用量
肉豚	Pre-starter	10% - 15%	種豚		5% - 7.5%
肉豚	starter	7.5% - 12.5%			
肉豚	grower	2.5% - 5%			
肉豚	Finisher	5% - 7.5%			