

(別添)

○飼料の公定規格（昭和51年7月24日農林省告示第756号）一部改正新旧対照表

(下線部分は改正部分)

改 正 後											現 行										
別表											別表										
原 料 名	畜 種	栄養価 (原物中)			消化率				代 謝 率	備 考	原 料 名	畜 種	栄養価 (原物中)			消化率				代 謝 率	備 考
		DM (%)	TDN (%)	ME (Kcal/kg)	粗白たん質	粗脂肪	可窒溶素無物	粗繊維					DM (%)	TDN (%)	ME (Kcal/kg)	粗白たん質	粗脂肪	可窒溶素無物	粗繊維		
【略】											【略】										
2. そうこう類 (ぬか類又は製造かす類であって、でん粉製造の際に得られる副産物又は発酵工業副産物をいう。)											2. そうこう類 (ぬか類又は製造かす類であって、でん粉製造の際に得られる副産物又は発酵工業副産物をいう。)										
グルタミン酸発酵かす	鶏豚牛	91.5	—	2,470	84	22	0	0	52.6		鶏豚牛	91.5	—	2,470	84	22	0	0	52.6		
		91.5	60.3	—	74	45	67	0	—			91.5	60.3	—	74	45	67	0	—		
玄米ジスチラーズ グレイソリュブル	鶏豚牛	92.3	—	3,020	—	—	—	—	59.3	燃料用アルコールの副産物であって、乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。	鶏豚牛	92.3	—	3,020	—	—	—	—	59.3		
		92.3	79.1	—	72	76	80	37	—			92.3	79.1	—	72	76	80	37	—		
		92.3	80.5	—	74	87	66	51	—			92.3	80.5	—	74	87	66	51	—		
【略】											【略】										
大豆皮	鶏豚牛	89.7	—	1,150	50	50	40	0	26.7		鶏豚牛	89.7	—	1,150	50	50	40	0	26.7		
		89.7	49.5	—	45	61	67	40	—			89.7	49.5	—	45	61	67	40	—		
てん菜糖液・小麦 ジスチラーズグレイソ	鶏豚牛	—	—	—	—	—	—	—	—	てん菜糖液と小麦をおおむね6:1の割合で混合し、燃料用アルコールとして発酵蒸留した副産物を乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。	鶏豚牛	—	—	—	—	—	—	—	—		
		96.3	73.1	—	79	72	74	34	—			96.3	73.1	—	79	72	74	34	—		
てん菜糖液 ジスチラーズグレイソ	鶏豚牛	—	—	—	—	—	—	—	—	燃料用アルコールの副産物であって、遠心分離機で脱水し、乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。	鶏豚牛	—	—	—	—	—	—	—	—		
		93.3	77.6	—	80	0	94	0	—			93.3	77.6	—	80	0	94	0	—		
【略】											【略】										
でん粉かす (キャッサバでん粉かす)	鶏豚牛	—	—	—	—	—	—	—	—	インドネシア産のキャッサバいもから得られたものであること。ただし、遠心分離法により得られたでん粉かすを除く。	鶏豚牛	—	—	—	—	—	—	—	—	インドネシア産のキャッサバいもから得られたものであること。ただし、遠心分離法により得られたでん粉かすを除く。	
		86.1	75.7	—	17	0	95	67	—			86.1	75.7	—	17	0	95	67	—		
でん粉かす (キャッサバでん粉かす)	鶏豚牛	—	—	—	—	—	—	—	—	キャッサバいもから得られたものであり、遠心分離機で脱水し、乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。	鶏豚牛	—	—	—	—	—	—	—	—		
		88.1	69.7	—	0	65	94	43	—			88.1	69.7	—	0	65	94	43	—		
【略】											【略】										

(別添)

改 正 後										現 行										
【略】										【略】										
3. 植物性油かす類 (植物性油料原料から搾油したかす類又は植物性たん白質を主成分とするものをいう。)										3. 植物性油かす類 (植物性油料原料から搾油したかす類又は植物性たん白質を主成分とするものをいう。)										
【略】										【略】										
加湿加熱処理大豆油かす	鶏豚牛	-	-	-	-	-	-	-	-	脱皮大豆油かすに大豆皮を3%程度混合したもの又は大豆油かすに、30%程度加水した上で90℃以上で3時間程度加熱処理したものであること。	加湿加熱処理大豆油かす	鶏豚牛	-	-	-	-	-	-	-	脱皮大豆油かすに大豆皮を3%程度混合したもの又は大豆油かすに、30%程度加水した上で90℃以上で3時間程度加熱処理したものであること。
加糖エクストルーダー処理脱皮大豆油かす	鶏豚牛	94.1	81.2	-	90	15	95	83	-	脱皮大豆油かすにおおむね25%の乳酸発酵脱脂乳(糖質50%)を加え、二軸のエクストルーダーで処理したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。										
【略】										【略】										
発酵脱皮大豆油かす	鶏豚牛	94.0	78.6	-	95	40	86	39	-	脱皮大豆油かすを乳酸菌で発酵処理したものであること。	発酵脱皮大豆油かす	鶏豚牛	94.0	78.6	-	95	40	86	39	脱皮大豆油かすを乳酸菌で発酵処理したものであること。
発酵脱皮大豆油かす	鶏豚牛	93.0	80.2	-	92	40	87	98	-	脱皮大豆油かすを枯草菌で発酵処理したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。										
【略】										【略】										
4. 動物質性飼料 (動物体由来するたん白質を主成分とするものをいう。)										4. 動物質性飼料 (動物体由来するたん白質を主成分とするものをいう。)										
【略】										【略】										
全卵酵素分解物	鶏豚牛	93.4	110.2	-	91	88	46	0	-	全卵をアスペルギルス菌から得られたプロテアーゼで処理したものであること。	全卵酵素分解物	鶏豚牛	93.4	110.2	-	91	88	46	0	全卵をアスペルギルス菌から得られたプロテアーゼで処理したものであること。
全卵酵素分解物	鶏豚牛	93.9	122.1	-	95	89	86	54	-	全卵をアスペルギルス菌及びババイヤの果実から得られたプロテアーゼで処理したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。										
【略】										【略】										