

Katedra Żywienia Zwierząt podaje poniżej wyniki analiz w próbkach suszów i mączce rybnej.

Tabela 1. Analiza podstawowa

Wyszczególnienie	Białko ogólne %	Tłuszcz surowy %	Włókno surowe %	Wartość kaloryczna cal/g	Ca	Mg	P
					mg/g		
Susz z porzeczki	15,81	7,05	26,75	4847	1,95	1,24	3,77
Susz z marchwi	7,63	1,17	13,20	3622	3,18	-	2,40
Susz z aronii	9,63	5,16	19,92	4858	1,74	-	1,92
Susz z jabłek	5,25	2,65	17,96	4275	0,80	4,00	1,19
Susz z pomidorów	17,63	11,77	35,57	5721	-	-	3,93
Susz z buraka ćwikłowego	19,25	1,31	6,96	2918	15,55	-	1,93
Mączka rybna	70,50	2,22	-	4115	-	1,85	6,97

Białko ogólne oznaczono metodą Kjeldahla aparatem Kjeltec Tecator firmy FOSS-TECATOR.

Tłuszczu surowy oznaczono przy użyciu aparatu ANKOM XT15 metodą Soxleta.

Włókno surowe oznaczono metodą Henneberga-Stohmanna przy użyciu aparatu ANKOM 220.

Energię metaboliczną oznaczono w kalorymetrze KL 10.

Wapń i magnez oznaczono przy użyciu aparatu AAS 1N metodą absorpcji atomowej z mineralizacją na mokro.

Fosfor oznaczono metodą kolorymetryczną wg Gericke-Kurmiesa.

Tabela 2. Zawartość aminokwasów w mg/g

	Susz z porzeczki	Susz z marchwi	Susz z aronii	Susz z jabłek	Susz z pomidorów	Susz z buraka ćwikłowego	Mączka rybna
asp	12,04	8,10	7,82	4,73	17,44	10,81	58,37
thr	5,01	1,46	2,80	1,61	5,12	2,55	35,63
ser	5,19	2,05	3,51	1,85	7,23	4,76	44,02
glu	21,80	10,50	17,07	6,24	32,96	61,32	119,95
pro	5,66	1,94	4,04	2,25	5,98	1,73	29,10
gly	7,87	1,56	5,16	2,06	8,40	2,28	52,22
ala	5,87	4,33	3,71	2,19	6,35	4,93	35,09
val	5,65	2,22	3,81	2,24	6,41	3,37	38,92
ile	6,69	1,39	2,93	1,65	5,58	2,16	27,58
leu	8,95	2,43	5,93	3,30	8,90	2,87	60,87
tyr	2,68	0,79	2,09	1,13	6,13	0,52	35,57
phe	5,67	1,34	3,39	1,68	6,54	1,09	23,64
his	4,18	1,68	2,88	1,61	5,17	3,34	20,67
lys	7,14	1,48	4,03	2,47	8,57	2,77	30,52
arg	9,79	3,72	6,77	2,33	14,10	6,61	83,37
cys	2,15	0,38	1,59	0,66	2,26	0,79	12,65
met	1,67	0,25	0,95	0,43	1,63	0,25	3,56

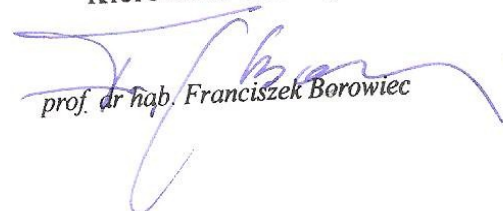
Analizę aminokwasów w próbkach przeprowadzono przy użyciu analizatora aminokwasów AAA-400 firmy INGOS (Republika Czeska).

Tabela 3. Profil kwasów tłuszczowych w mączce rybnej

	% udział w sumie kwasów
C ₁₄	7,52
C ₁₆	31,30
C _{16:1}	9,52
C ₁₈	11,24
C _{18:1}	23,41
C _{18:2}	5,93
C _{18:3}	2,05
C _{18:4}	0,32
C ₂₀	0,87
C _{20:1}	0,70
C _{20:2}	0,30
C _{20:4}	0,78
C _{20:5} (EPA)	2,22
C _{22:6} (DHA)	2,87

Profil kwasów tłuszczowych oznaczono metodą chromatografii gazowej na aparacie Varian 3400CX z dedektorem FID i kolumną CP-WAX 58, po uprzednim przeprowadzeniu kwasów tłuszczowych w estry metylowe.

Kierownik Katedry


prof. dr hab. Franciszek Borowiec