

## PL68

### Fizikai tulajdonságok

A PL68 fehérje növényi eredetű, barnás színű termék. A glutaminsav gyártásakor az erjesztési folyamat során használt baktérium biomasszából nyerik, 90%-ban emészthető.

### Garantált beltartalom

Szárazanyag	90 % min.	Hamu	2 % max.
Nyersfehérje	68 % min.	Zsír	7 % max.
Rost	1 % max.		

### Ásványianyag-összetétel

Kálium	0,90 %	Kalcium	0,10 %
Foszfor	1,00 %	Magnézium	0,04 %
Nátrium	0,60 %		

### Aminosav beltartalom

		Em. sertés	Em. bfi.		
Lizin	2,40 %	81%	79%	Glicin	2,40 %
Metionin	0,90 %	79%	78%	Alanin	6,00 %
Cisztin	0,20 %			Valin	3,20 %
Treonin	3,00 %	82%	79%	Prolin	1,60 %
Izoleucin	2,40%	83%	80%	Leucin	3,10 %
Arginin	3,10 %			Fenilalanin	2,20 %
Szerin	2,40 %			Hisztidin	0,90 %
Glutaminsav	12,30 %			Asparaginsav	5,50 %
Triptofán	0,69%	80%	79%		

### Energiatartalom

ME baromfi 11,36 Mj / kg

ME sertés 9,27 Mj / kg

Előnye, hogy minden állatfaj részére etethető, az EFSA (Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal) állásfoglalása alapján a következő bekeverési arány javasolt:

Sertés	10%-ig	Szarvasmarha	11%-ig
Baromfi	8%-ig	Haltápokban	10%-ig