

## PL68

### Fizike osobine

PL 68 je bjelančevina koja potječe od bakterija, i ima braonkastu boju. On je u stvari nuzproizvod, koji se stvara fermentacijom bakterija tijekom proizvodnje glutaminske kiseline, naknadnim sušenjem opne ovih stanica. Probavljivost ovog proizvoda je 90%.

### Garantirani unutrašnji sadržaj

Suha tvar	90 % min.	Sirovi pepeo	2 % max.
Sirove bjelančevine	68 % min.	Sirova mast	7 % max.
Sirova vlakna	1 % max.		

### Mineralne tvari

K	0,90 %	Ca	0,10 %
P	1,00 %	Mg	0,04 %
Na	0,60 %		

### Aminokiselinski sadržaj

		Svar.. svinje	Svar. perad		
Lizin	2,40 %	81%	79%	Glicin	2,40 %
Metionin	0,90 %	79%	78%	Alanin	6,00 %
Cistin	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 %
Serin	2,40 %			Histidin	0,90 %
Glutaminske kis.	12,30 %			Asparaginske kis.	5,50 %
Triptofan	0,69%	80%	79%		

### Energetski sadržaj

ME perad 11,36 MJ / kg  
ME svinje 9,27 MJ / kg

Prednost, da se može koristiti u ishrani svih kategorija životinja. Na osnovu preporuke EFSA-e mogućnost umješavanja u gotove smjese su sljedeće:

Svinje do 10%

Preživači do 11%

Perad do 8%

Hrane za ribe do 10%