

家畜の健康と生産性向上のために!

動物が本来もっている力を正常に保つ微生物資材

15kg



A飼料
混合飼料

Bio-04 のニューバージョン!

1. 増殖力・芽胞形成力の強い枯草菌(FB)の採用

腸内細菌叢を正常に保つはたらき、堆肥化促進のはたらきが高まりました

2. ギャバの含有量が飛躍的に向上(通常が発酵米糠の4倍弱)

ギャバはストレスを緩和するはたらきをする物質です

3. 抗酸化力の強いビタミンEを添加

酸化物質は家畜の健康や繁殖成績に悪い影響を及ぼします

■従来のBio-04 の特長■

- 米糠を4種類の有用微生物(乳酸菌・酵母・枯草菌・光合成細菌)で発酵させた製品で腸内細菌叢を正常に保ちます。
- フィターゼによりリンの利用効率を高めました。

■従来のBio-04 の基本

動物の腸内細菌叢を整えることにより、免疫を正常に保持
糞尿の悪臭を強力に抑制、農場の環境改善
酵素フィターゼの配分により、生産性を高める



■豚

1. 感染性下痢症の減少等健康の維持
2. ストレスによる子豚の事故率の減少
3. 飼料効率の向上と環境汚染の減少
4. 悪臭物質の減少
5. 床面の改善、堆肥化の促進
6. 繁殖成績の向上
7. 肉質の保持(肉の酸化を防ぐ)並びに生産性の向上

■鶏

1. 感染性下痢特にサルモネラ感染症の減少等健康の維持
2. ストレスの減少
3. 飼料効率の向上と環境汚染の減少
4. 悪臭物質の減少
5. 床面の改善、堆肥化の促進
6. 生産性の向上

■牛

1. 繊維分解率の向上による飼料効率の改善
2. 繁殖成績の向上
3. 感染性下痢症の減少等健康の維持
4. 悪臭物質の減少
5. 床面の改善、堆肥化の促進
6. 肉質の保持(肉の酸化を防ぐ)並びに生産性の向上

Not to thank you But to be obliged

バイオバンク株式会社

Bio-16の微生物の特長

微生物の働きにより、米糠の芳香性が高まり家畜の嗜好性を増し、栄養価が高まり、米糠の劣化が抑えられる。
 また、製品に含まれる微生物の働きにより腸内細菌叢が正常に保たれることや腸管免疫等の免疫力が正常に保たれることにより健康な家畜になる。
 繊維の消化率の向上や本来の健康が維持される等の総合的な効果により、生産性が高まる。

- 枯草菌(FB)** ----- **強い増殖力によるサルモネラ菌等の抑制作用、堆肥の発酵促進**
- ・腸内での乳酸菌等のいわゆる善玉菌の増殖を助け、悪玉菌の増殖を抑制する。
 - ・強い増殖力や抗菌物質によりサルモネラ菌等の有害菌の増殖を抑制することにより、下痢が減少する。
 - ・ルーメンの状態を正常にし、ルーメンの微生物の働きを助ける。
 - ・糞に移行し、糞の発酵を促進すると共に悪臭物質の生成を抑制する。
 - ・カビの生育を抑制する。
 - ・グルコース、アミノ酸、ペプチド等を生成し飼料の栄養価を高める。
 - ・米糠の脂肪を分解する等により、米糠の劣化を抑える。
- 乳酸菌** ----- **乳酸生成による腸内細菌叢の正常化、ギャバの生成**
- ・乳酸の生成により、いわゆる悪玉菌の増殖を抑制し、善玉菌の増殖を助けることにより腸内細菌叢を正常に保つ。
 その結果、下痢が減少し、悪臭物質も減少する。
 - ・腸内免疫を正常に保つこと等により、健康を維持する。
 - ・米糠の発酵過程で乳酸菌により生成されたギャバはストレスを軽減する物質である。
 - ・米糠に芳香を付与し、家畜の嗜好性を高める。
- 酵母** ----- **繊維分解菌の増殖促進、芳香物質の生成**
- ・米糠に芳香を付与し、家畜の嗜好性を高める。
 - ・ルーメンの繊維分解菌を増加させることにより、繊維の消化率が高まりTDN価が向上し飼料効率が高まる。
 - ・発酵過程で生成されたビタミン、アミノ酸、脂肪酸は家畜の栄養分になる。
- 光合成細菌** ----- **悪臭物質の低減**
- ・アンモニアや硫化水素等の悪臭物質を栄養源として体内に取り込み(資化)、糞の悪臭を低減する。
 - ・生成されたビタミンや菌体成分(高蛋白質)が栄養源になる。

■使用方法 豚..... 子豚:飼料の0.3% 成豚:飼料の0.1~0.3%
 鶏..... 飼料の0.1~0.3%
 牛..... 子牛:20~30g/頭/日 成牛:30~50g/頭/日

■飼料の化学成分(%)

飼料	水分 (%)	飼料						
		粗タンパク質(CP)	粗脂肪(EE)	可溶無窒素物(NFE)	粗繊維(CF)	粗灰分(CA)	中性デタージェント繊維(NDF)	酸性デタージェント繊維(ADF)
発酵米ぬか	10.4	16.1	24.3	31.4	8.1	9.7	20.8	9.6

Bio-16の原材料

米ぬか・オリゴ糖・
 光合成細菌・
 乳酸菌・酵母・枯草菌
 フィターゼ・ビタミンE

1. フィターゼとは/フィチン酸から無機態のリン酸を切り離すはたらきをする酵素である。
2. フィターゼの必要性/単胃動物である豚や鶏はフィターゼをほとんど産生できないため、植物性飼料原料(穀類)に含まれるフィチン態リンを利用できない。またこれまで牛などの反芻動物はルーメン内にフィターゼ産生菌をもつためフィターゼは必要ないとされてきたが、現在ではそれだけでは不足すると言われている。

■発酵米ぬかの100g成分■

水分	10.8g	セレン	8.0μg
エネルギー	387.0Kcal	ビタミンB1	3.56mg
タンパク質	15.4g	ビタミンB2	0.28mg
脂質	23.7g	ビタミンB6	3.8mg
糖質	15.7g	ビタミンB12	0.07μg
食物繊維	24.7g	ビタミンE(α-トコフェロール)	4.1mg
ナトリウム	194mg	ビタミンK1(フィロキノ)	8.0μg
リン	2.29g	葉酸	74.0μg
鉄	8.6mg	パントテン酸	6.89mg
カルシウム	54.5mg	ビオチン	46.3μg
カリウム	1.63g	ナイアシン	51.8mg
マグネシウム	1.09g	オリザノール	365.0mg
銅	0.61mg	フィチン酸	7.09g
亜鉛	6.79mg	総フェルラ酸	390.0mg
マンガン	18.2mg	γ-アミノ酪酸(ギャバ)	651.0mg

財団法人 日本食品分析センター分析試験成績表 第19115069001-0101-0301号 令和元年10月23日

販売 株式会社アグロジャパン
 〒950-0914 新潟県新潟市中央区紫竹山5-9-13
 TEL:025-290-3101



20210422
 製造 バイオバンク株式会社
 〒981-1225 宮城県名取市飯野坂字南沖102
 TEL:022-382-7210