

RB-Fast Plusの ニューバージョン!

畜産の健康と生産性向上のために!



乳牛専用
15kg

アールビー ファースト プラス E

RB-Fast Plus E

A飼料/混合飼料

動物が本来もっている力を正常に保つ微生物資材

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 of 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

RB-Fast Plus E は

1. 乳量アップ
乳質を維持し乾乳牛を含めた経産牛の乳量UPが期待できる
2. 繁殖成績の向上
平均空胎日数及び長期未受胎牛頭数割合が改善される
3. 繊維分解率向上による飼料効率の改善
4. 感染性下痢症の減少等健康の維持
5. 悪臭物質の減少
6. 床面の改善、堆肥化の促進

牛の乳量
UP!

RB-Fast Plus E

ビタミンEをプラス!
乳量アップ!
繁殖成績の向上

RB-Fast Plus

従来品に酵素フィターゼをプラス!
リンの吸収を高める...生産性を高める

RB-Fast

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)で発酵させた従来品
腸内細菌叢を正常に保つ...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



Not to thank you But to be obliged
バイオバンク株式会社

フィターゼ...フィターゼは穀類に含まれる難溶性のフィチン態リンを分解して吸収量をあげる働きがある。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持つため、フィターゼを与える必要はないとされてきたが、現在では高泌乳化に伴い、それだけでは不足すると言われている。

ビタミンE...ビタミンEは抗酸化剤であり生体膜を正常にする。産後の子宮内膜が正常に戻るのを早めるので、受精回数 of 改善や分娩間隔の短縮が見込まれ、繁殖成績の向上につながる。

RB-Fast Plus E の微生物の特長

微生物の働きにより、栄養価が高まり、米糠の劣化が抑えられる。米糠の芳香性が高まる事で家畜の嗜好性を増す。
 また、腸内細菌叢が正常に保たれ、腸管免疫等の免疫力が正常に保たれることで、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。

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。

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値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。



■ 飼料の化学成分(%)

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

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

■ 使用方法 / 乳牛：30～50g(頭/日)

■ RB-Fast Plus E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

■ 発酵米ぬかの100g成分 ■

水分	10.8g	カリウム	1.63g	ビタミンE(α-トコフェロール)	4.1mg
エネルギー	387kcal	マグネシウム	1.09g	ビタミンK1(フィロキノ)	8μg
タンパク質	15.4g	銅	0.61mg	葉酸	74μg
脂質	23.7g	亜鉛	6.79mg	パントテン酸	6.89mg
糖質	15.7g	マンガン	18.2mg	ピオチン	46.3μg
食物繊維	24.7g	セレン	8μg	ナイアシン	51.8mg
ナトリウム	194mg	ビタミンB1	3.56mg	オリザノール	365mg
リン	2.29g	ビタミンB2	0.28mg	フィチン酸	7.09g
鉄	8.6mg	ビタミンB6	3.8mg	総フェルラ酸	390mg
カルシウム	54.5mg	ビタミンB12	0.07μg	γ-アミノ酪酸(ギャバ)	651mg

財団法人 日本食品分析センター 分析試験成績表 第19115069001-0101~0201号 令和元年10月23日

販売



20191023

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