

GÀ THTT.

ROSS

Thành phần Dinh dưỡng

2022



Giới thiệu

Tài liệu này chứa các khuyến nghị dinh dưỡng cho gà thịt Ross® và nên sử dụng kèm theo **Cẩm nang Quản lý Gà thịt Ross**.

Thông số kỹ thuật dinh dưỡng cho gà thịt được đưa ra trong các bảng sau đây cho một loạt các tình huống sản xuất và thị trường trên toàn thế giới:

Khi nở	Mục tiêu trọng lượng sống $\leq 2,0$ kg ($\leq 4,4$ lb)	Bảng 1
Khi nở	Mục tiêu trọng lượng sống 2,0 - 3,5 kg (4,4 - 7,7 lb)	Bảng 2
Khi nở	Mục tiêu trọng lượng sống $> 3,5$ kg ($> 7,7$ lb)	Bảng 3

Thành phần dinh dưỡng trong tài liệu này nhằm mục đích hỗ trợ đạt được hiệu suất sinh học tối ưu trong các môi trường và bối cảnh thị trường đa dạng trên toàn cầu. Điều chỉnh cụ thể có thể được yêu cầu tùy thuộc vào một loạt các yếu tố, chủ yếu:

- Sản phẩm cuối cùng – gà sống hoặc sản phẩm chia phần - và giá trị sản phẩm thịt.
- Nguồn cung và giá nguyên liệu thức ăn chăn nuôi.
- Tuổi và trọng lượng sống khi chế biến.
- Năng suất và chất lượng thân thịt
- Yêu cầu của thị trường về màu da, thời hạn sử dụng, v.v.
- Sử dụng kỹ thuật nuôi tách riêng trống mái.

Chế độ ăn phù hợp nhất phải được thiết kế tùy theo từng trường hợp để giảm thiểu chi phí sản xuất gia cầm sống hoặc tối đa hóa biên lợi nhuận hơn với chi phí thức ăn (MOFC) đối với các sản phẩm chia theo khẩu phần. Việc tối ưu hóa biên lợi nhuận hơn với chi phí thức ăn đối với các sản phẩm chia theo khẩu phần, trong hầu hết các trường hợp, có thể yêu cầu tăng mật độ axit amin trong chế độ ăn uống.

Các giá trị năng lượng dùng trong các bảng thành phần dinh dưỡng này dựa trên các xét nghiệm về Năng lượng chuyển hóa được Hiệp hội Khoa học Gia cầm Thế giới công bố.

Thông số axit amin để tiêu hóa được tính toán theo hồ sơ đạm cân bằng tối ưu trong Phụ lục 1. Những giá trị này dựa trên các xét nghiệm về Tiêu hóa Hồi tràng Tiêu chuẩn (SID) do độ chính xác khi dự đoán kết quả hiệu suất trong chế độ ăn của gà thịt được xây dựng từ nhiều loại nguyên liệu thô. Ngoài ra, việc xây dựng công thức trên cơ sở axit amin để tiêu hóa sẽ tránh nguy cơ mất cân bằng axit amin tiềm ẩn, cải thiện khả năng giữ nitơ và giảm bài tiết nitơ ra môi trường.

Các thông số tổng lượng canxi và photpho có sẵn được xác định bằng chế độ ăn làm từ ngô/lúa mì-đậu nành nhằm tối ưu hóa cả năng suất sống lẫn các đặc tính phúc lợi. Đá vôi và monocalcium phosphate là các nguồn bổ sung duy nhất từ canxi và photpho được sử dụng. Để tham khảo, đá vôi hòa tan chậm/trung bình (đường kính trung bình nhân [GMD] 300-350) đã được sử dụng trong các thử nghiệm Aviagen, có khả năng hòa tan 55-60% trong 5 phút theo các phương pháp đã được công bố.

Các thông số kỹ thuật photpho có sẵn dựa trên hệ thống sẵn có cổ điển, theo đó nguồn photpho vô cơ tham chiếu được mô tả là có sẵn 100% và nguồn thực vật được mô tả là có sẵn 33%.

Khi sử dụng các nguồn đá vôi có độ hòa tan khác nhau, nguyên liệu thô thay thế, photphat hoặc enzyme khác nhau, dự kiến sẽ có những thay đổi về đóng góp canxi và photpho có sẵn. Do đó, cần phải xây dựng các ma trận chính xác cho những chất dinh dưỡng này.

Để biết thêm thông tin về các khuyến nghị này hoặc các tình huống và tham vấn chuyên biệt hơn về thị trường địa phương, vui lòng liên hệ với chuyên gia dinh dưỡng Aviagen® hoặc đại diện Aviagen.

GÀ THỊT ROSS: Thành phần Dinh dưỡng

Bảng 1: Thành phần Dinh dưỡng cho Gà thịt Khi nở - Trọng lượng sống mục tiêu ≤ 2,0 kg (≤ 4,4 lb).

		Khởi đầu	Tăng Trưởng	Kết Thúc
Tuổi cho ăn	ngày	0-10	11-24	25-thị trường
Năng lượng/kg	kcal	2975	3050	3100
	MJ	12.4	12.8	13.0
Năng lượng/lb	kcal	1349	1383	1406
AXIT AMIN DỄ TIÊU HÓA¹				
Lysine	%	1.32	1.18	1.08
Methionine + Cyst(e)ine	%	1.00	0.92	0.86
Methionin	%	0.55	0.51	0.48
Threonine	%	0.88	0.79	0.72
Valine	%	1.00	0.91	0.84
Isoleucine	%	0.88	0.80	0.75
Arginine	%	1.40	1.27	1.17
Tryptophan	%	0.21	0.19	0.17
Leucine	%	1.45	1.30	1.19
Đạm thô²	%	23.0	21.5	19.5
KHOÁNG CHẤT				
Tổng lượng canxi	%	0.95	0.75	0.65
Phốt pho có sẵn	%	0.50	0.42	0.36
Magiê	%	0.05-0.30	0.05-0.30	0.05-0.30
Natri	%	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23
Clorua	%	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23
Kali	%	0.60-0.90	0.60-0.90	0.60-0.90
THÊM KHOÁNG CHẤT/KG				
Đồng	mg	16	16	16
Iốt	mg	1.25	1.25	1.25
Sắt	mg	20	20	20
Mangan	mg	120	120	120
Selen	mg	0.30	0.30	0.30
Kẽm	mg	120	120	120
THÊM VITAMIN/KG				
Vitamin A	IU	13000	11000	10000
Vitamin D ₃	IU	5000	4500	4000
Vitamin E	IU	80	65	55
Vitamin K (Menadione)	mg	4.0	3.6	3.2
Thiamin (B ₁)	mg	5	4	3
Riboflavin (B ₂)	mg	9	8	7
Niacin	mg	70	65	50
Axit Pantothenic	mg	25	20	15
Pyridoxine (B ₆)	mg	5	4	3
Biotin	mg	0.35	0.28	0.22
Axit Folic	mg	2.5	2.0	1.8
Vitamin B ₁₂	mg	0.02	0.018	0.016
THÔNG SỐ TỐI THIỂU				
Choline/kg	mg	1700	1600	1500
Axit Linoleic	%	1.25	1.20	1.00

¹ Để đạt được mức axit amin được liệt kê, việc áp dụng việc sử dụng axit amin cấp thức ăn hoặc chế độ ăn phức tạp hơn có thể là cần thiết

² Công thức nên tập trung vào việc đạt được một hồ sơ axit amin đầy đủ. Những mức protein thô này không phải là một yếu cầu mà thay vào đó là mức có thể đạt được trong chế độ ăn dựa trên bột ngô/lúa mì và đậu nành và đảm bảo một nhóm chức năng của các axit amin không thiết yếu.

GHI CHÚ: Các thông số kỹ thuật nguồn cấp dữ liệu này chỉ nên sử dụng làm hướng dẫn. Có thể cần điều chỉnh cho phù hợp với các điều kiện địa phương, pháp luật và thị trường. Nên rút thức ăn để đáp ứng yêu cầu địa phương về thời gian rút nguồn thuốc và có thể xây dựng công thức rút ăn theo các tiêu chuẩn tương tự như thức ăn cuối cùng được liệt kê ở trên.

GÀ THỊT ROSS: Thành phần Dinh dưỡng

Bảng 2: Thành phần Dinh dưỡng cho Gà thịt Khi nở - Trọng lượng sống mục tiêu 2,0 - 3,5 kg (3,75 - 5,30 lb).

		Khởi đầu	Tăng Trưởng	Kết Thúc 1	Kết Thúc 2
Tuổi cho ăn	ngày	0-10	11-24	25-39	40-thị trường
Năng lượng/kg	kcal	2975	3050	3100	3125
	MJ	12.4	12.8	13.0	13.1
Năng lượng/lb	kcal	1349	1383	1406	1417
AXIT AMIN DỄ TIÊU HÓA¹					
Lysine	%	1.32	1.18	1.08	1.02
Methionine + Cyst(e)ine	%	1.00	0.92	0.86	0.82
Methionin	%	0.55	0.51	0.48	0.45
Threonine	%	0.88	0.79	0.72	0.68
Valine	%	1.00	0.91	0.84	0.80
Isoleucine	%	0.88	0.80	0.75	0.70
Arginine	%	1.40	1.27	1.17	1.12
Tryptophan	%	0.21	0.19	0.17	0.16
Leucine	%	1.45	1.30	1.19	1.12
Đạm thô²	%	23.0	21.5	19.5	18.0
KHOÁNG CHẤT					
Tổng lượng canxi	%	0.95	0.75	0.65	0.60
Phốt pho có sẵn	%	0.50	0.42	0.36	0.34
Magiê	%	0.05-0.30	0.05-0.30	0.05-0.30	0.05-0.30
Natri	%	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23
Clorua	%	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23
Kali	%	0.60-0.90	0.60-0.90	0.60-0.90	0.60-0.90
THÊM KHOÁNG CHẤT/KG					
Đồng	mg	16	16	16	16
Iốt	mg	1.25	1.25	1.25	1.25
Sắt	mg	20	20	20	20
Mangan	mg	120	120	120	120
Selen	mg	0.30	0.30	0.30	0.30
Kẽm	mg	120	120	120	120
THÊM VITAMIN/KG					
Vitamin A	IU	13000	11000	10000	10000
Vitamin D ₃	IU	5000	4500	4000	4000
Vitamin E	IU	80	65	55	55
Vitamin K (Menadione)	mg	4.0	3.6	3.2	3.2
Thiamin (B ₁)	mg	5	4	3	3
Riboflavin (B ₂)	mg	9	8	7	7
Niacin	mg	70	65	50	50
Axit Pantothenic	mg	25	20	15	15
Pyridoxine (B ₆)	mg	5	4	3	3
Biotin	mg	0.35	0.28	0.22	0.22
Axit Folic	mg	2.5	2.0	1.8	1.8
Vitamin B ₁₂	mg	0.02	0.018	0.016	0.016
THÔNG SỐ TỐI THIỂU					
Choline/kg	mg	1700	1600	1500	1450
Axit Linoleic	%	1.25	1.20	1.00	1.00

¹ Để đạt được mức axit amin được liệt kê, việc áp dụng việc sử dụng axit amin cấp thức ăn hoặc chế độ ăn phức tạp hơn có thể là cần thiết

² Công thức nên tập trung vào việc đạt được một hồ sơ axit amin đầy đủ. Những mức protein thô này không phải là một yêu cầu mà thay vào đó là mức có thể đạt được trong chế độ ăn dựa trên bột ngô/lúa mì và đậu nành và đảm bảo một nhóm chức năng của các axit amin không thiết yếu.

GHI CHÚ: Các thông số kỹ thuật nguồn cấp dữ liệu này chỉ nên sử dụng làm hướng dẫn. Có thể cần điều chỉnh cho phù hợp với các điều kiện địa phương, pháp luật và thị trường. Nên rút thức ăn để đáp ứng yêu cầu địa phương về thời gian rút nguồn thuốc và có thể xây dựng công thức rút ăn theo các tiêu chuẩn tương tự như thức ăn cuối cùng được liệt kê ở trên.

GÀ THỊT ROSS: Thành phần Dinh dưỡng

Bảng 3: Thành phần Dinh dưỡng cho Gà thịt Khi nở - Trọng lượng sống mục tiêu > 3,5 kg (>7,7 lb).

		Khởi Đầu	Tăng Trưởng	Kết Thúc 1	Kết Thúc 2	Kết Thúc 3
Tuổi cho ăn	ngày	0-10	11-24	25-39	40-51	52-thị trường
Năng lượng/kg	kcal	2975	3050	3100	3125	3150
	MJ	12.4	12.8	13.0	13.1	13.2
Năng lượng/lb	kcal	1349	1383	1406	1417	1429
AXIT AMIN DỄ TIÊU HÓA¹						
Lysine	%	1.32	1.18	1.08	1.02	0.96
Methionine + Cyst(e)ine	%	1.00	0.92	0.86	0.82	0.77
Methionin	%	0.55	0.51	0.48	0.45	0.42
Threonine	%	0.88	0.79	0.72	0.68	0.64
Valine	%	1.00	0.91	0.84	0.80	0.77
Isoleucine	%	0.88	0.80	0.75	0.70	0.67
Arginine	%	1.40	1.27	1.17	1.12	1.08
Tryptophan	%	0.21	0.19	0.17	0.16	0.15
Leucine	%	1.45	1.30	1.19	1.12	1.06
Đạm thô²	%	23.0	21.5	19.5	18.0	17.0
KHOÁNG CHẤT						
Tổng lượng canxi	%	0.95	0.75	0.65	0.60	0.55
Phốt pho có sẵn	%	0.50	0.42	0.36	0.34	0.32
Magiê	%	0.05-0.30	0.05-0.30	0.05-0.30	0.05-0.30	0.05-0.30
Natri	%	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23
Clorua	%	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23	0.18-0.23
Kali	%	0.60-0.90	0.60-0.90	0.60-0.90	0.60-0.90	0.60-0.90
THÊM KHOÁNG CHẤT/KG						
Đồng	mg	16	16	16	16	16
Iốt	mg	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Sắt	mg	20	20	20	20	20
Mangan	mg	120	120	120	120	120
Selen	mg	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30
Kẽm	mg	120	120	120	120	120
THÊM VITAMIN/KG						
Vitamin A	IU	13000	11000	10000	10000	10000
Vitamin D ₃	IU	5000	4500	4000	4000	4000
Vitamin E	IU	80	65	55	55	55
Vitamin K (Menadione)	mg	4.0	3.6	3.2	3.2	3.2
Thiamin (B ₁)	mg	5	4	3	3	3
Riboflavin (B ₂)	mg	9	8	7	7	7
Niacin	mg	70	65	50	50	50
Axit Pantothenic	mg	25	20	15	15	15
Pyridoxine (B ₆)	mg	5	4	3	3	3
Biotin	mg	0.35	0.28	0.22	0.22	0.22
Axit Folic	mg	2.5	2.0	1.8	1.8	1.8
Vitamin B ₁₂	mg	0.02	0.018	0.016	0.016	0.016
THÔNG SỐ TỐI THIỂU						
Choline/kg	mg	1700	1600	1500	1450	1450
Axit Linoleic	%	1.25	1.20	1.00	1.00	1.00

¹ Để đạt được mức axit amin được liệt kê, việc áp dụng việc sử dụng axit amin cấp thức ăn hoặc chế độ ăn phức tạp hơn có thể là cần thiết

² Công thức nên tập trung vào việc đạt được một hồ sơ axit amin đầy đủ. Những mức protein thô này không phải là một yêu cầu mà thay vào đó là mức có thể đạt được trong chế độ ăn dựa trên bột ngô/lúa mì và đậu nành và đảm bảo một nhóm chức năng của các axit amin không thiết yếu.

GHI CHÚ: Các thông số kỹ thuật nguồn cấp dữ liệu này chỉ nên sử dụng làm hướng dẫn. Có thể cần điều chỉnh cho phù hợp với các điều kiện địa phương, pháp luật và thị trường. Nên rút thức ăn để đáp ứng yêu cầu địa phương về thời gian rút nguồn thức ăn và có thể xây dựng công thức rút ăn theo các tiêu chuẩn tương tự như thức ăn cuối cùng được liệt kê ở trên.

Phụ lục 1 - Tỷ lệ đạm cân bằng tối ưu cho một hồ sơ.

		Tuổi cho ăn - ngày				
		0-10	11-24	25-39	40-51	> 52
Lysine	%	100	100	100	100	100
Methionine + Cyst(e)ine	%	76	78	80	80	80
Methionin	%	42	43	44	44	44
Threonine	%	67	67	67	67	67
Valine	%	76	77	78	78	80
Isoleucine	%	67	68	69	69	70
Arginine	%	106	108	108	110	112
Tryptophan	%	16	16	16	16	16
Leucine	%	110	110	110	110	110

GHI CHÚ: Thông tin trong bảng bắt nguồn từ các thử nghiệm nội bộ Aviagen và tài liệu đã xuất bản.



Aviagen và logo Aviagen và Ross và logo Ross là các thương hiệu đã đăng ký của Aviagen tại Hoa Kỳ và các quốc gia khác. Tất cả các thương hiệu hoặc nhãn hiệu khác được đăng ký bởi chủ sở hữu tương ứng.

Chính sách bảo mật: Aviagen thu thập dữ liệu để giao tiếp hiệu quả và cung cấp thông tin cho bạn về các sản phẩm và hoạt động kinh doanh của chúng tôi. Dữ liệu này có thể bao gồm địa chỉ email, tên, địa chỉ doanh nghiệp và số điện thoại của bạn.

Để xem toàn bộ chính sách quyền riêng tư của Aviagen, hãy truy cập [Aviagen.com](https://www.aviagen.com).