

Yumurta Tavuğu Karma Yemleri Hazırlanırken Hammadde Kullanımı ve Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Hammaddeler	Rasyonda Kullanımı (%)		Açıklama
	En az	En çok	
Yüksek Enerjili Tahıllar Mısır Buğday Sorgum	10	60	Mısır, mikotoksin açısından sorunlu olabilir, kullanım öncesi dikkatli olunmalıdır. Buğdayın en az %10 kullanılması pelet kalitesini iyileştirmek için önerilir. Fazla kullanılırsa enzimce desteklenmeli, arabinosilanların yol açacağı sorunlar önlenmelidir. Fazla kullanımı yumurta sarı renginde problem olabilir. Sorgum tanen içeriği (yem tüketimini düşürür) nedeniyle en fazla %30 kullanılmalıdır.
Orta Enerjili Tahıllar Arpa Çavdar, Triticale Yulaf		40	Beta glukan ve arabinosilanlar nedeniyle yapışkan dışkıya neden olabilir. Yüksek selüloz içerikleri nedeniyle kaba yapıldırlar, yem tüketiminde fiziksel sınırlamaya neden olabilirler. Arpa: rasyona enzim ilavesiyle %40'a kadar sorunsuz kullanılabilir. Çavdar: %15 ten fazla kullanılmamalı, çavdar mahmuzu sorun yaratabilir. Arpa, yulaf, tritikale rasyonda %30'dan fazla kullanılabilir; ancak enzimlerce desteklenmelidir.
Değirmencilik sanayi yan ürünleri Buğday kepeği, bonkalite, razmol vb.	10	25	Buğday kepeği %25'ten fazla kullanılmamalıdır. Aşırı kullanımı yem yapısında kabalaşmaya ve tüketiminde soruna neden olabilir. Bonkalite pelet kalitesini iyileştirmek için en az %5 kullanılmalıdır. Razmol ve bonkalitenin toz yemde aşırı kullanımı tozumaya neden olur
Bitkisel Protein Kaynakları Yağlı tohumlar ve küspeleri Mısır gluten unu	5	30	Soya Küspesi en az %5 kullanılmalıdır. %30'dan fazlası aşırı potasyum alımına bağlı olarak elektrolit dengesizliğine yol açar. Pamuk Tohumu Küspesi kullanılmamalıdır, gossipol, ak ve sarı renklenmesinde bozulmaya neden olur. Yüksek proteinli ayçiçeği küspesi en fazla %25, kanola Küspesi en fazla %10 (Erüsik asit, Glukosinolat, kahverengi-yumurtacılar yumurtada balık-talaş kokusu yapar) oranında kullanılmalıdır. Soya tanesi ısıtılmadan doğrudan kullanılamaz. Yağlı tohumlar (Soya, Kanola gibi) yüksek yağ içerikleri nedeniyle yemde acılaşmaya neden olabilir, dikkat edilmelidir. Mısır gluten unu, protein kaynağı olarak ve uygun sarı rengin oluşumu için %10-15'e varan oranlarda kullanılabilir.
Hayvansal Protein kaynakları Balık unu, et-kemik unu, tavuk unu		7	Balık unu %2 oranında kullanılabilir, amino asit dengesinin sağlanmasına katkıda bulunur. %5'den kullanılırsa taşlık erozyonu ve yumurtada koku problemi görülebilir. Et-kemik unu en fazla %7 kullanılabilir. Tavuk unu yüksek yağ içeriği nedeniyle yemde açığa çıkarmaya neden olabilir, protein kalitesine bağlı olarak en fazla %5 kullanılabilir.
Yemlik Yağlar Bitkisel yağ Hayvansal yağ Asit yağ		5	Rasyonda en fazla %5 oranında kullanılabilir. Fazlası pelet kalitesini düşürür. Yemin hammadde dağılımını bozar, minerallerin yayılmasını düşürür. Pamuk yağı yumurta iç kalitesini ve bazı fiziksel özelliklerini bozar. Hayvansal yağların enerji içeriği bitkisel yağlara göre düşüktür. Homojen karışıma dikkat edilmelidir. Asit yağın peroksit değerine dikkat edilmelidir, kalite özellikleri için yemlik yağlar ve kalite bölümü okunmalıdır.
Melas		3	Yemin formunu iyileştirir, lezzet verir, %5'e kadar kullanılabilir. Ancak aşırı kullanımı yemde topaklanmaya neden olabilir. Yüksek potasyum içeriği problem yaratabilir. %3'ten fazlası su tüketimini artırır.
Mineral yemler Mermer tozu, kireç taşı, DCP, Tuz, Soda	2	12	Mineral yemlerin toplamı rasyonda en fazla %12 olmalıdır. Mermer tozu veya kireç taşının asit sindirilebilirliği en az %70 olmalı ve flordan arındırılmış olmalıdır. Soda, sodyum kaynağı olarak veya tamponlayıcı olarak rasyona %0.2 oranında katılabilir
Vitamin ve İz Mineral Premiksleri	Prospektüsüne göre		Yasa gereği katılmalıdır, üretici firmaların bildirişleri dikkate alınarak kullanılmalıdır.
Yem Katkı Maddeleri	Prospektüsüne göre		Yemin korunması, pelet kalitesinin artırılması, sindirilebilirliğinin iyileştirilmesi, hayvan sağlığının korunması, ürün kalitesinin artırılması vb amaçlarla farklı yem katkıları kullanılabilir. Kullanımda üretici firmaların bildirişleri dikkate alınmalıdır.