

# ベリー・グー

混合飼料  
A 飼料  
20kg

(Belly・・・腹)

(Good)

ベリー・グーは、ウインザーの生菌の菌数をアップし、賦形剤を炭酸カルシウムにした混合飼料です。



## 添加量

鶏の飼料に0.1%の割合で添加混合して下さい。

## 特徴

1. **健康維持と生産性の向上**に役立ちます。
2. 未消化物質になりやすい繊維質を分解して**軟便及び糞の量を軽減**します。
3. 腸内有用菌を増殖して、**有害菌の定着抑制作用及び排泄作用**があります。

## 原材料名

乳酸菌、酵母、麹菌、枯草菌、有孢子乳酸菌、グア豆抽出繊維（オリゴマンノ）、炭酸カルシウム

## 飼料添加物名

セルラーゼ

## 保存上の注意

湿気に注意して、密閉保存して下さい。



株式会社 養日化学研究所  
名古屋市守山区金屋二丁目393  
TEL:052 (791) 2084



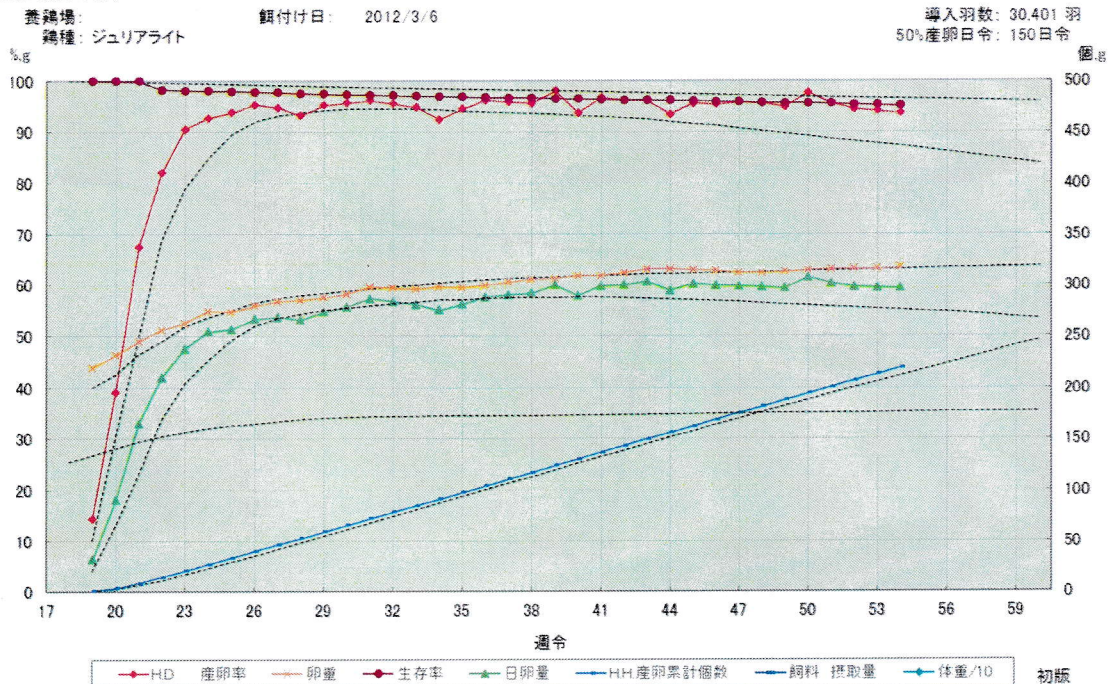
## 「ベリーグーに含有する微生物（好気・通性嫌気複合発酵菌）」

10種類の乳酸菌、2種類の酵母菌、麹菌、枯草菌、有孢子乳酸菌などの有用微生物、繊維分解酵素のセルラーゼ、マンノース系オリゴ糖のオリゴマンノを含有しています。

◎乳酸菌（糖類より乳酸を生成する一群の細菌、通性嫌気性）

1. ラクトバチルス・ブレビス (漬物、キムチ)
2. ラクトバチルス・プランタルム (漬物、キムチ)  
植物性乳酸菌（過酷な環境でも生き抜く乳酸菌）  
ラクトバチルス プランタム *Lactobacillus plantarum*  
ラクトバチルス **ブレビス** *Lactobacillus brevis* (ラブレ菌)
3. ラクトバチルス・ブルガリクス (ヨーグルト)
4. ラクトバチルス・カゼイ (ヨーグルト、チーズ)
5. ラクトバチルス・ラクティクス (チーズ、バター)
6. ラクトバチルス・アシドフィルス (整腸剤)
7. エンテロコッカス・フェーカリス (整腸剤)
8. エンテロコッカス・ヒラエ (発酵食品)
9. ストレプトコッカス・サーモフィルス (ヨーグルト、チーズ)
10. ペディオコッカス・アシディラクティシ\* (しょうゆ、みそ)
11. サッカロミセス・セレビスエ (パン酵母)
12. サッカロミセス・セレビスエ (ワイン酵母)
13. アスペルギルス・オリゼ (日本コウジカビ)  
デンプン糖化力、蛋白質分解力の強い性質がある。
14. バチルス・コアグランス (通性嫌気性グラム陽性桿菌・・ラクリス菌)  
乾燥にも、熱や酸にも非常に強く、腸内（十二指腸、回腸、直腸）で発芽し活発な生活細胞となり、繁殖、定着します。  
サッカロミセス属：アルコール発酵力の強いものが多い。
15. バチルス、サブバチルス (アミラーゼやプロテアーゼの生産菌)

### ●使用農場成績



※ ペディオコッカス・アシディラクティシ *Pediococcus acidilactici* は温度に強く、常温で保管した場合でも2年間、65℃でも1週間以上生存できます。また、pH3以下の環境でも生存できます。  
*Pediococcus acidilactici* を主体とする生菌剤はコクシウム症に対する雞の抵抗性を高め成長の低減を緩和するのに有効です。(S.H.Lee et al. *Poultry Sci.*86(1),63・2007)



## 「ベリーグーに含有する微生物（好気・通性嫌気複合発酵菌）」

10種類の乳酸菌、2種類の酵母、麹菌、枯草菌、有孢子乳酸菌などの有用微生物、繊維分解酵素のセルラーゼ、マンノース系オリゴ糖のオリゴマンノを含有しています。

◎乳酸菌（糖類より乳酸を生成する一群の細菌、通性嫌気性）

1. ラクトバチルス・ブレビス (漬物、キムチ)
2. ラクトバチルス・プランタルム (漬物、キムチ)  
植物性乳酸菌（過酷な環境でも生き抜く乳酸菌）  
ラクトバチルス プランタム Lactobacillus plantarum  
ラクトバチルス **ブレビス** Lactobacillus brevis (ラブレ菌)
3. ラクトバチルス・ブルガリクス (ヨーグルト)
4. ラクトバチルス・カゼイ (ヨーグルト、チーズ)
5. ラクトバチルス・ラクティクス (チーズ、バター)
6. ラクトバチルス・アシドフィルス (整腸剤)
7. エンテロコッカス・フェーカリス (整腸剤)
8. エンテロコッカス・ヒラエ (発酵食品)
9. ストレプトコッカス・サーモフィルス (ヨーグルト、チーズ)
10. ペディオコッカス・アシディラクティシ\* (しょうゆ、みそ)
11. サッカロミセス・セレビスエ (パン酵母)
12. サッカロミセス・セレビスエ (ワイン酵母)  
サッカロミセス属：アルコール発酵力の強いものが多い。
13. アスペルギルス・オリゼ (日本コウジカビ)  
デンプン糖化力、蛋白質分解力の強い性質がある。
14. バチルス・コアグランス (通性嫌気性グラム陽性桿菌・ラクリス菌)  
乾燥にも、熱や酸にも非常に強く、腸内（十二指腸、回腸、直腸）で発芽し活発な生活細胞となり、繁殖、定着します。
15. バチルス、サブバチルス (アミラーゼやプロテアーゼの生産菌)

### ●使用農場成績

★M県S農場

試験区分	ベリーグー 添加区	無添加区	差
鶏種	CK	CK	
入雛日	H28.1.12	H28.1.12	
出荷日齢	49.3	49.0	0.3
<b>育成率</b>	<b>98.07</b>	<b>96.10</b>	<b>1.97</b>
平均体重	3,360	3,320	0.040
要求率	1.721	1.771	-0.050
<b>PS</b>	<b>388.45</b>	<b>367.56</b>	<b>20.89</b>
DG	68.15	67.76	0.40
<b>廃棄率</b>	<b>0.62</b>	<b>1.52</b>	<b>-0.90</b>

#### <考察>

試験区と対照区を比較すると、対照区の方は、試験中にクロストリジウム症及び大腸菌症が発生したが、試験区の方はそれが見られなかった。

乳酸菌の一般的な効用として「病原菌から体を守る」・「免疫力を高める」と言われており、今回の試験結果はその効用が現れたものと考えられ、結果試験区（育成率、PS、廃棄率）の成績が対照区と比べ、差がついたものと考えられる。

※ ペディオコッカス・アシディラクティシ *Pediococcus acidilactici* は温度に強く、常温で保管した場合でも2年間、65℃でも1週間以上生存できます。また、pH3以下の環境でも生存できます。*Pediococcus acidilactici* を主体とする生菌剤はコクシジウム症に対する雛の抵抗性を高め成長の低減を緩和するのに有効です。(S.H.Lee et al.Poultry Sci.86(1),63・2007)