

**MİKROORGANİZMA SAYISINA GÖRE YEM HAMMADDELERİNİN TAZELİK VEYA BOZULMUŞLUK DERECELERİNİN TESBİTİ İÇİN YARARLANILACAK NORM DEĞERLERİ**

s

	I. Normal mikroorganizma sayısı		II.Yüksek mikroorganizma sayısı		III.Çok yüksek mikroorganizma sayısı	
	Bakteriler Milyon*/g	Mantarlar Bin/g	Bakteriler Milyon*/g	Mantarlar Bin/g	Bakteriler Milyon*/g	Mantarlar Bin/g
Yem hammaddeleri						
Kan unları,et unları, et-kemik unları, kemik unları	<1	<10	1-4	10-40	>4	>40
Balık unları	<2	<20	2-5	20-50	>5	>50
Tahıllar (mısır hariç) dane, kırma, kepek,	<6	<80	6-10	80-200	>10	>200
Dane mısır	<4	<50	4-8	50-100	>8	>100
Değirmencilik kalıntıları, razmol, yemlik unlar, bonkalite	<3	<40	3-6	40-80	>6	>80
Yağ sanayi kalıntıları (ekstraksiyon soya küspesi hariç)	<2	<50	2-4	50-100	>4	>100
Ekstraksiyon soya küspesi, kavrulmuş	<1	<20	1-4	20-80	>4	>80

- I. Genel olarak tazeliği bozulmamış veya fark edilir şekilde bozulmamış
- II. Genel olarak tazeliği azalmış
- III. Genel olarak bozulmuş

\* KOLONİ