

**Tabla 8. Coeficientes aparentes de digeribilidad (CAD) de ciertas fuentes de proteínas para el salmón del Atlántico criado en agua de mar**

Ingrediente	Proteína cruda, %	CAD, %	
		Proteína	Energía
Harina de pescado LT94, Noruega	77.5	95.8	95.2
Harina de pescado de arenque del Atlántico, Canadá	74.5	94.2	94.5
Harina de pescado anchoveta, Perú	66.5	94.4	93.7
Concentrado soluble de proteína de pescado (CPSP G)	71.7	95.5	94.4
Harina de subproductos avícolas	59.7	81.5	72.2
Harina de plumas de aves, hidrolizada	82.5	71.6	59.8
Harina de carne, desgrasada y cocida al vapor	55.8	85.0	80.5
Harina de sangre, secada por atomización	89.8	70.6	75.4
Harna de gluten de maíz	59.9	88.9	85.6
Harina de soya, descascarillada	49.8	83.4	70.1
Concentrado de proteína de soya	68.7	93.8	88.8
Harina de canola	38.9	76.8	63.6
Levadura de cerveza	41.8	87.4	84.7
Gluten de trigo	79.5	98.0	94.5
Concentrado de proteína de chícharo	49.1	90.4	76.2
Harina de lupen, blanca	38.6	88.9	81.2

Fuente: S.P. Lall, datos sin publicar