

Tableau 5a. Pouvoir calorifique et énergie digestible¹ (%) de certains aliments d'origine végétale ou animale pour les jeunes adultes de poisson-chat nord africain (*Clarias gariepinus*)

Ingrédient alimentaire	Pouvoir calorifique (kJ/g)	DE % ± SD ²
A. Origine animale		
Farine de poisson-chat nord africain	21,3	81,2 ± 0,9
Farine de poisson blanche avec 68 % de protéines	20,3	80,0 ± 0,8
Farine de poisson brune avec 62 % de protéines	20	82,3 ± 0,6
Farine de carcasses (chaire et os)	14,4	80,4 ± 0,9
B. Origine végétale		
Gluten de maïs	23,6	78,3 ± 0,5
Farine de soja non dégraissée (cuite)	23,3	78,3 ± 0,4
Graines de levure de bière	19,3	65,3 ± 0,8
Tourteaux de germes de maïs	18,5	63,2 ± 0,6
Farine de soja (cuite)	18,3	75,8 ± 0,6
Farine de maïs blanche tamisée	17,8	85,4 ± 0,8
Tourteaux de tournesol	17,8	63,8 ± 0,4
Blé (cuite)	17,6	80,2 ± 0,5
Farine de maïs (blanche)	17,5	79,5 ± 0,3
Sorgho-grain	17,4	74,3 ± 0,9
Tourteaux de graines de coton	17,1	73,6 ± 0,9
<i>Spirulina</i> (algue unicellulaire)	17	81,3 ± 0,7
Son de blé	17	76,2 ± 0,7
Farine de maïs jaune	16,2	75,8 ± 0,8
Farine de maïs jaune tamisée	16,1	73,8 ± 0,6
Farine de luzerne déshydratée	15,3	45,8 ± 0,8
C. Mycoprotéine		
<i>Geotrichium</i>	17,7	78,8 ± 0,8

¹Energie digestible = énergie brute - énergie fécale (Jobling, 1983).

Source: Rouhani (1993)