

Tabla 9. Talla y composición proximal de alimentos comerciales utilizados para criar salmón del Atlántico desde alevín hasta talla comercial

Diámetro, mm	Peso corporal (g)	Proteína cruda, %	Fibra cruda %	Extracto libre de nitrógeno, %	Ceniza, %	Fibra, %	Fósforo, %	DE, KJ/g¹	DP/DE (g DP/MJ DE)²
0.3	<0.3	50–55	18	5–8	<12	<1	1.5–1.7	18–19	23.6–24.6
0.5	0.3–0.8	50	18	5–8	<12	<1	1.4–1.6	18–19	22.4–23.6
0.8	0.8–1.5	50	20	8–12	<10	<1	1.4–1.6	19–20	21.3–22.4
1–1.2	1.5–5	50	20	8–12	<10	<1	1.4–1.6	19–20	21.3–22.4
1.5–1.8	5.0–10.0	50	20	8–12	<10	<1	1.4–1.6	19–20	21.3–22.4
2	10.0–30.0	45–50	22	8–12	<10	<1.5	1.4–1.6	19–20	20.1–21.3
3	30.0–100.0	48–50	24–26	12–15	<11	<1.5	1.1–1.4	19–20	21.3–21.5
4	100–250	46–48	26–28	12–15	<11	<2	1.1–1.4	19–20	20.4–20.6
5	250– 500	44–46	28	12–16	<9	<2	1.1–1.4	20–21	18.6–18.7
6	500–1 000	44–46	28	13–17	<9	<2	1.1–1.4	20–21	18.6–18.7
7–7.5	1 000–2 000	42	30–32	13–17	<9	<2	1.1–1.4	21–22	16.2–17.5
9	000–3 000	40	32	13–17	<9	<2	1.1–1.4	21–22	16.0–17.0
11	>3 000	40	32	13–17	<9	<2	1.1–1.4	21–22	16.0–17.0

Fuente: Lall (2009, Datos sin publicar)

¹Energía digerible, Kilojoule por gramo

²g. Proteína digerible, Megajoule por energía digerible