

Oinsá atu fó ai-han fermentu.

Komponente ba ai-han fermentadu.

- Foos, Hare-kulit, Hare-uut
- Batar (Prsesiza dulas atu harahun)
- Fore
- Rai bokur husi ai-tahan rahun
- Ai-uut
- Seluk hanesan ikan-rahun, modo-aat, Nuu

Saida mak manu sira presiza aleinde hahán fermentadu.

- Fatuk musan (rai-henek)
- Du'ut fresku ho kor matak
- Bee

Ai-han sira ne'ebé hakerek iha leten, imi tenki prepara no halo prontu ba manu sira atu han no hemu iha tempu hotu.

Oinsá atu halo ai-han fermentadu

① Material prinsipál sira mak ai-han ne'ebé proteína hanesan foos, batar no fore.

Di'ak liu atu kahur ho sasán sira ne'ebé hodi suporta fermentasaun maizumenus 15 to'o 20% husi ai-han fermentadu sira hanesan Hare-uut, Hare-kulit, Ai-uut no Rai bokur husi ai-tahan rahun.

② Imi kahur didi'ak sasán hotu ne'ebé prepara ona atu halo ai-han fermentadu.

Aumenta bee uitoan-uitoan ba sira-ne'e no kontrola kuantidade bee ho kondisaun to'o atu sai hanesan sasán sira-ne'e hatoos maibe fasir atu halo nakfera ho imi nia liman.

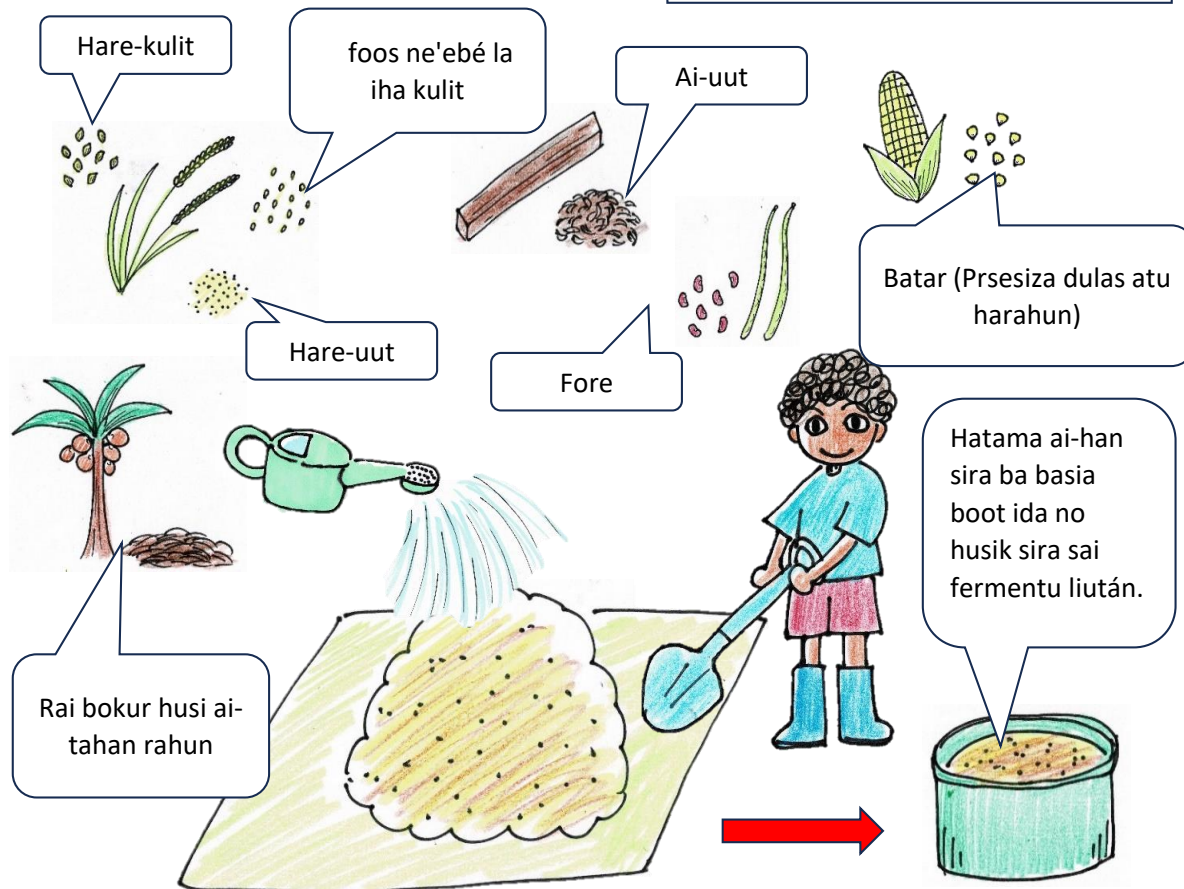
③ Imi kahur didi'ak sasán sira ho bee, depois hatama sira-ne'e ba basia boot ida.

④ Iha loron ida liu tiha, sasán sira ne'ebé tau tiha ona iha basia ne'e sai manas hanesan halo fermentasaun.

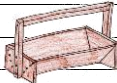
⑤ Halo hahán ne'ebé sufisiente ba semana ida nian, depois ai-han ne'e fahe ba loron 7 no fó ba manu sira.

✳ Bainhira imi hetan barak ai-han ne'ebé hodi halo hahán manu nian karik, imi bele halo ai-han sira-ne'e ho kuantidade barak no halo pakote iha basia ka saku atu nune'e bele uza ba tempu naruk.

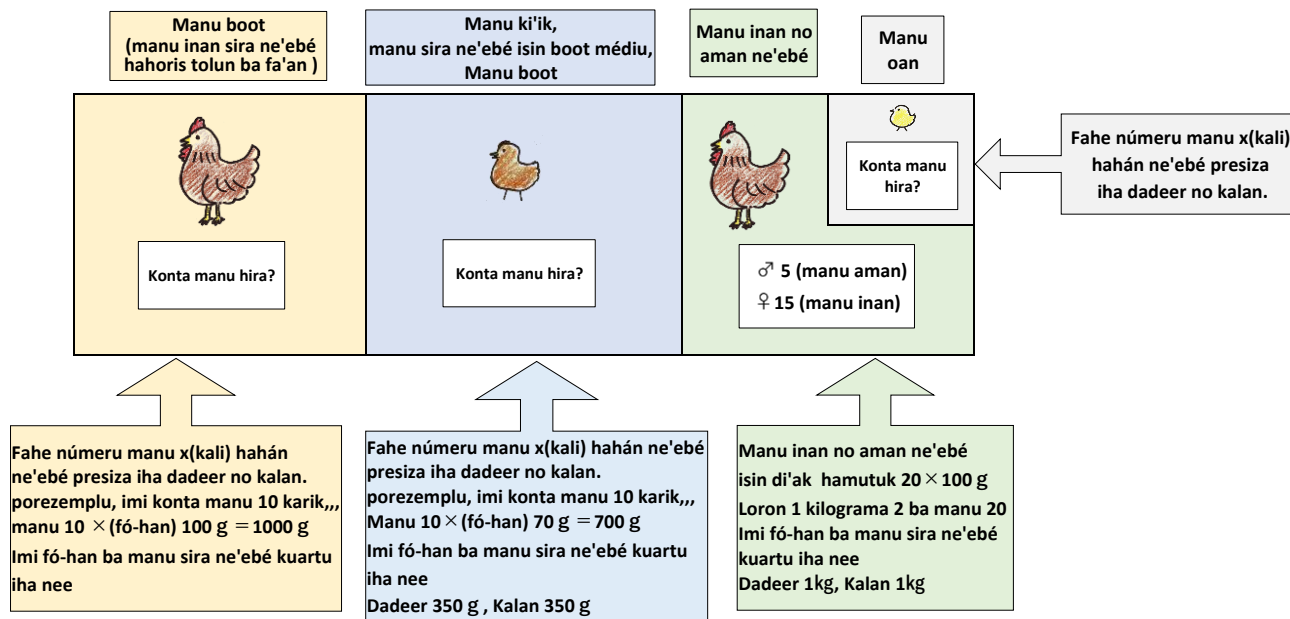
✳ Se imi rai hela uitoan hahán ne'ebé fermentu tiha ona, atu nune'e kahur sira-ne'e nu'udar fini enerjia ho hahán ne'ebé prepara tempu tuirmai, fermentasaun sei halao di'ak liu tan.



Kuantidade f6-han ba manu ne'ebé tuir idade semana-semana

Idade semana-semana	(semana) 0~4	(semana) 4~8	(semana) 8~12	(semana) 12~16	(semana) 16~20	(semana) 20~24	(semana) 24~28	(semana) 28 ba oin
Kuantidade f6-han ba kada manu no kada loron	20~22g	50~55g	70~75g	75~85g	85g	85~95g	95~100g	100g
Fahe hahán loro-loron nian ba dadeer no kalan	(Dadeer) 10g	(Dadeer) 25g	(Dadeer) 35g	(Dadeer) 40g	(Dadeer) 42g	(Dadeer) 45g	(Dadeer) 47g	(Dadeer) 50g
	(Kalan) 10g	(Kalan) 25g	(Kalan) 35g	(Kalan) 40g	(Kalan) 42g	(Kalan) 45g	(Kalan) 47g	(Kalan) 50g
								
	Manu oan	Manu ki'ik		manu sira ne'ebé isin boot médiu	Manu boot			Manu boot (manu inan sira ne'ebé hahoris tolun ba fa'an)

Manu nia idade iha kuartu ida-idak la hanesan, nune'e prepara hahán tuir manu nia dimensaun/isin boot iha kuartu ida-idak

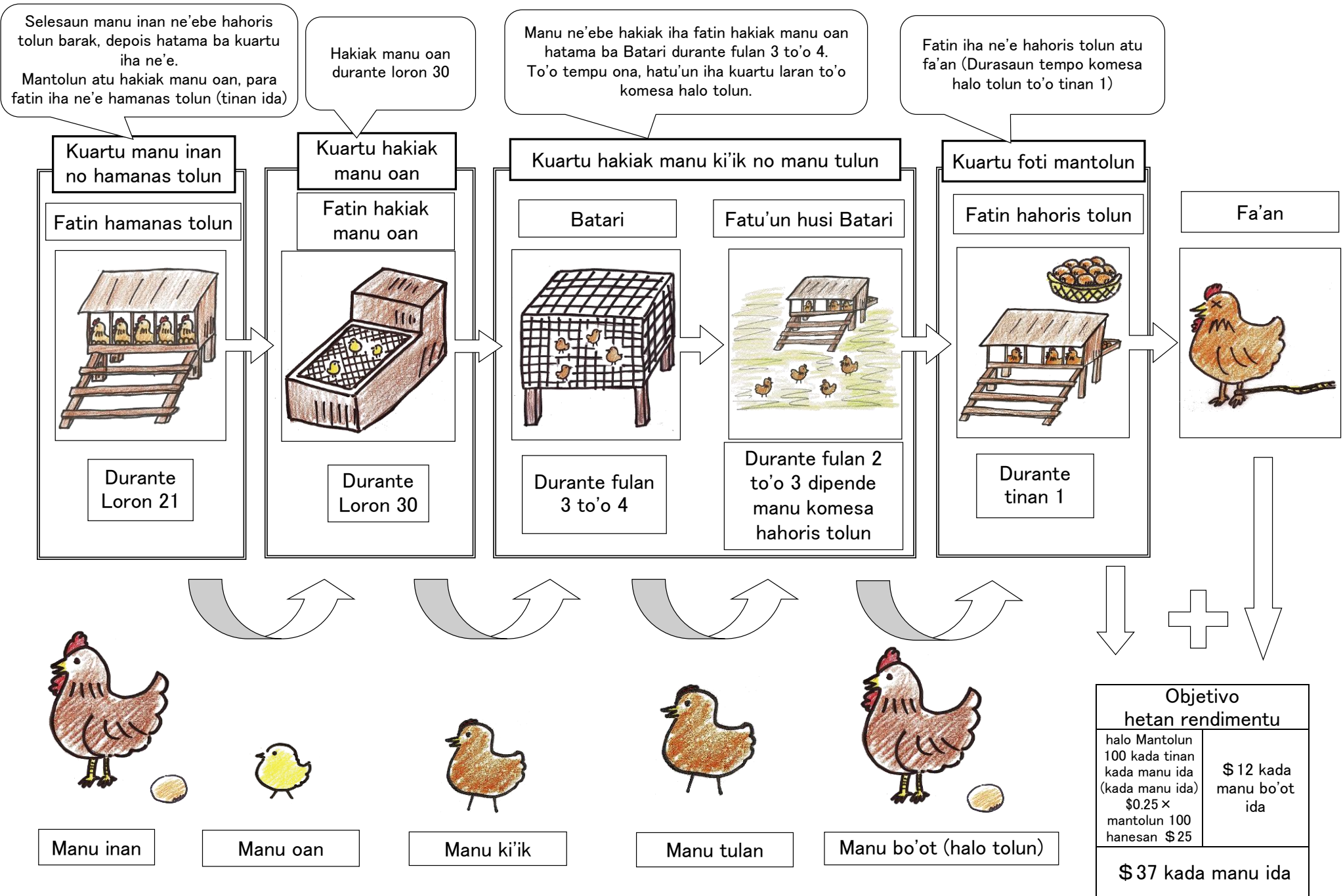


Apontamentu/Pontu Importante

- Atu sai di'ak liu tan hahán ne'ebé manu sira bosu lalais iha stomach/kabun laran, imi tenki harahun hahán ne'e molok f6.
- Imi f6-han ba manu sira iha loron 1 dala 2. Dadeer kuantidade f6-han sorin-balu, Kalan kuantidade f6-han sorin-balu.
- Labele kari ka husik f6-han ba manu sira, imi tenki tau ha-han iha kaixa f6-han ba manu sira nian.
- Bainhira imi aumenta kuantidade f6-han ba manu tuir idade semana-semana, labele aumenta derrepente deit, maibé aumenta neineik-neineik ba maizumenus semana ida nia laran.
- Bainhira imi f6-han ba manu sira, imi tenki haree didi'ak mos bee-matan no sempre f6 bee moos.
- Depois imi f6-han tiha manu sira iha dadeer, husik sira sai ba fatin halimar/jardin nian iha li'ur no husik sira rasik buka no han du'ut fresku barak, insetu no rai-henek.

Sistema hakiak manu

Produced by **DONKAME CO., LTD.**

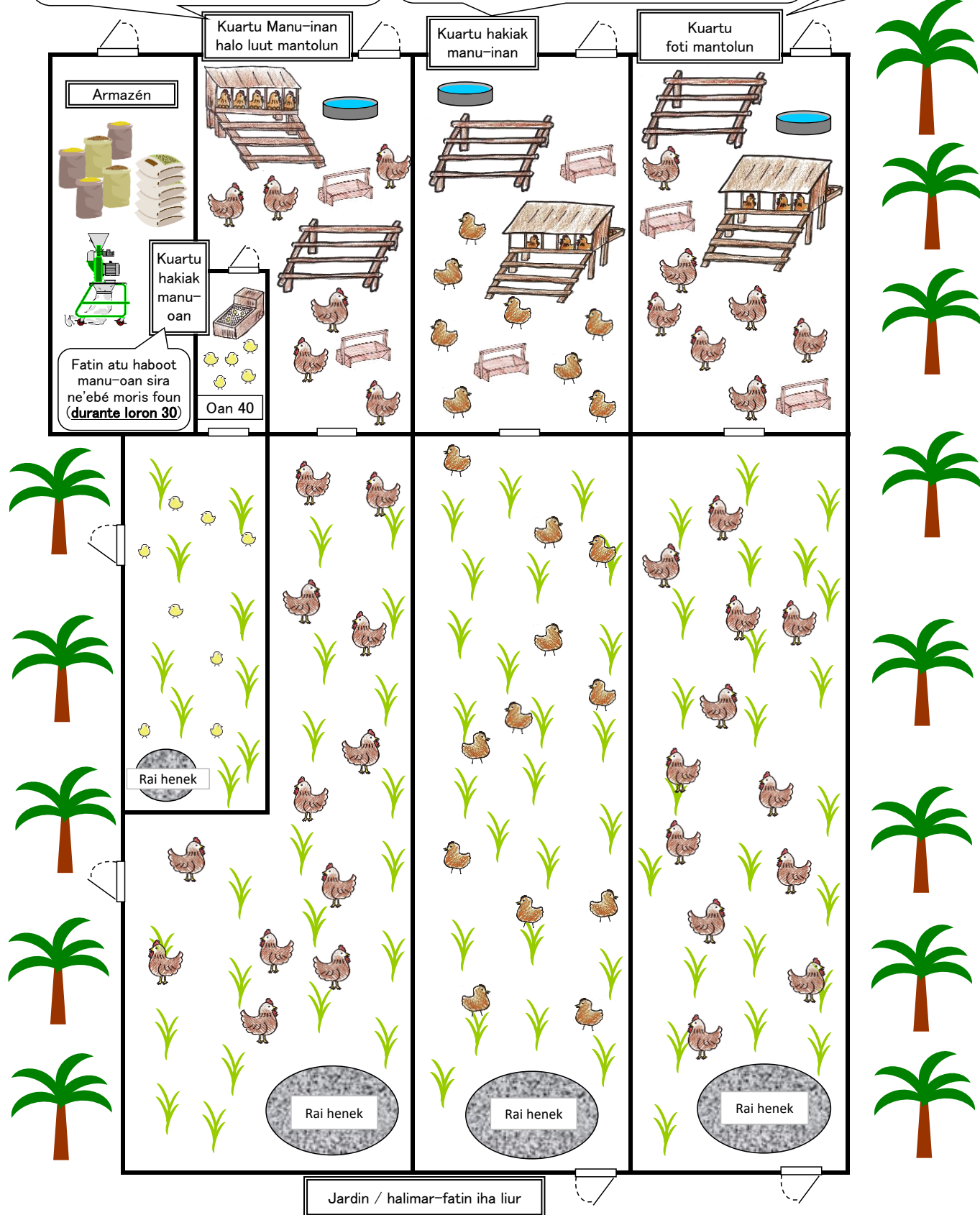


Dezeñu hakiak manu ho luhan no jardin iha postu Uatu-lari

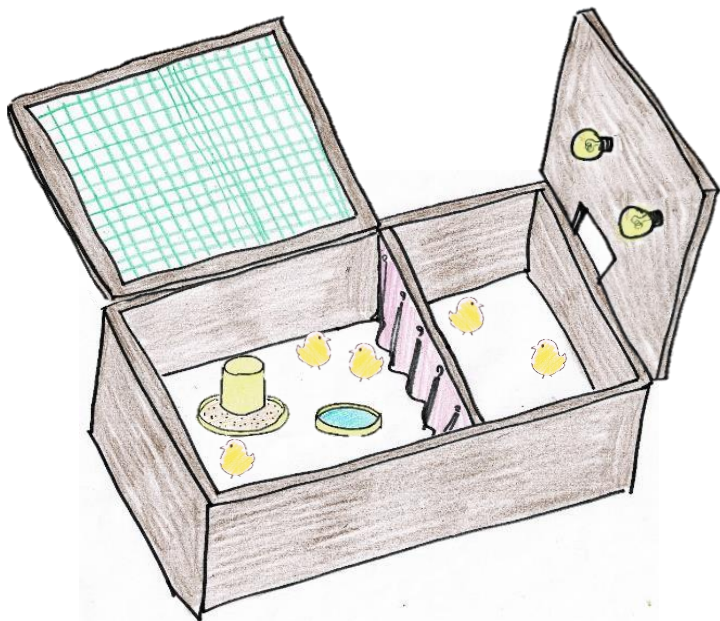
Imi hatama manu-inan sira iha kuartu ne'e depois halo selesaun manu-inan ne'ebé hahoris tolun diak. Tanba manu-inan atu hahoris tolun hodi aumenta manu-oan sira no manu-inan rasik halo luut manu tolun iha kuartu ne'e. **(durante tinan 1)**

Iha dadeer-saan, imi hamaos kaixa fo-han no fatin fo bee iha kuartu laran, hotu mak fó ai-han foun no bee moos ba sira. Durante dadeer to'o lokraik, Husik manu sira sai no fó du'ut barak ba sira. Iha kalan, tau fali manu sira iha kuartu-laran no husik sira toba iha kuartu-laran. (5-6 fulan)

Manu-inan sira hahoris mantolun ba fa'an iha kuartu ne'e. **(durante tinan 1 depois komesa tolun ona)**



Oinsá hakiak manu oan ne'ebé hafoin moris hanesan bebé



- ① Imi tenki hatama kedas manu oan sira ne'ebé moris ona ba iha kaixa hakiak manu oan.
- ② Iha semana primeiru husi manu oan nia moris, imi tenki fó-han ba sira ho foos ne'ebé la iha kulit, no labele rahun.
Nee signifika katak,
 - ★ Atu hametin manu oan nia stomach.
 - ★ Manu oan sira seidauk dezenvolve iha sira-nia kakorok hodi stók ai-han, entaun keta fó-han foos mutin tanba ai-han ne'e sei taka metin iha sira-nia kakorok.
- ③ Hahú husi loron segundu hafoin moris, fó-han ba sira foos ne'ebé la iha kulit hamutuk ho du'ut fresku ne'ebé halo tetak ona iha loro-loron.
 - Imi tenki kontrola temperatura estavel iha 30 to'o 35 derajat hodi hakiak manu oan ne'ebé hafoin moris.
 - Imi tenki prepara/troka ai-han no bee loro-loron hodi halo fresku.

- Manu oan sira halibur hamutuk kuandu malirin no nakukun.

Se sira halibur hamutuk, sira sei mate tanba dudu malu, no sira-nia rezisténsia sei sai fraku tanba la iha oksigen, ne'ebé hamosu **moras KOKSIDIOZU (COCCIDIOSIS)**, entaun kuidadu atu labele taka no hamamuk lampu iha sira-nia toba fatin.

- Imi tenki loke kaixa ne'ebé hakiak manu oan hodi cek pontu tuir mai iha loro-loron,

Haree to'ok se iha manu oan ne'ebé sei fraku?

Haree to'ok se iha manu oan ne'ebé mate ona tanba dudu malu iha sira-nia toba fatin, no lampu sira lakan ou mate no seluk tan.

- Manu oan sira ne'ebé seidauk sente di'ak bele hetan **moras KOKSIDIOZU (COCCIDIOSIS)**, nune'e imi tenki haketak/muda fatin sira husi manu oan sira seluk ne'ebé sente di'ak, depois fó bee kahur ho tua-siin dala 100 nian ba manu oan sira ne'ebé haketak/muda fatin.

• Sintoma sira ne'ebé moras KOKSIDIOZU (COCCIDIOSIS)

- ★ La iha vontade haan
- ★ Kresimentu/sai moris boot neineik-neineik no falta enerjia
- ★ Kór babeer no ain sai fraku/menus (raan menus)
- ★ Hetan tee-been ou raan (manu teen ho kor modok)

- ④ Maizumenus semana rua (2) depois sira moris mai, foti sira husi kaixa ne'e no fó-han qualidade baibain ba sira.

Se manu oan sira-ne'e nakdedar ka malirin tanba dadeer no kalan malirin, tau fali iha kaixa ne'e iha kalan no haree fali sira nia kondisaun.