



雞胸白飯餐



感謝您要求為“寵物名”制定飲食。此食譜是為健康狗狗設計，也就是寵物沒有需要特殊飲食的醫療狀況。

請使用以克為單位的電子秤來稱量食材，以便能精準地為您的寵物提供營養均衡的飲食，用體積（杯）測量食物會不準確。請將所有食材切碎充分混合，以避免您的寵物只挑他/她愛吃的食材。如果因為挑食而未能吃掉整份完整的鮮食，那麼原本為營養均衡而設計的的家庭自製鮮食反而會導致您的寵物的營養攝取不均衡。

以下食譜的食材都是煮熟後的重量，是目前____公斤的“寵物名”每天需要吃的公克數。**如果是半鮮食，則是吃一半的克數。**食物煮熟後的重量的確會因為含水量和烹飪時間而有所不同，但是稱重還是比用體積測量更為準確。

食物	克數
烤熟的雞胸肉(無骨無皮)	??? 公克
煮熟的白米飯	
蒸熟的蔬菜A	
蒸熟的蔬菜B	
蒸熟的蔬菜C	
芥花油	
美國家醫鮮食營養粉/Chef's Canine Complete	

註：鮮食營養粉和芥花油，請在食物放涼後再加入攪拌。

為了維持目前的體重，您的寵物“寵物名”每日能量需求估計為____大卡。“寵物名”每天應該吃____克的這個食譜的鮮食。我們使用通用的為狗狗計算熱量需求的公式來初步計算食物份量，但是，個別狗狗存在差異性，該通用的計算公式可能會偏差 +/- 50%。如果您認為您的狗狗需要更多或更少的食物，您可以在總量上增加或減少 25% 餵食量，以達到適當的體重和體態。請在執行這份飲食計劃時定期給狗狗稱重，監測他/她體重的變化。您可以用最適合您和您寵物的模式，每天餵食一次或分成兩至三餐來餵食。這個自製飲食的乾物質含量約為____% 蛋白質、____% 脂肪和____% 纖維，這百分比是讓您可以與其他食譜或商業產品進行比較。

維生素礦物質營養粉

營養粉是為了補充巨量和微量礦物質、維生素以及某些情況下添加胺基酸來幫助實現營養均衡。在不使用營養補充劑的情況下想透過自製飲食達到美國AAFCO、NRC 或 歐洲 FEDIAF 每日建議的營養攝取量是非常困難的，您可以觀察市面上商業飼料或罐頭的包裝，為了能營養完整均衡，產品成分也都有維生素和礦物質。同樣的，在自製飲食時，為了給狗狗完整均衡的營養，鮮食中添加營養粉是必要的!

膳食纖維

飲食中的纖維有助於腸道健康。蔬菜像四季豆、青花菜、紅蘿蔔、青椒、紅椒、黃椒、櫛瓜和南瓜，它們提供水份、膳食纖維以及有益的抗氧化營養素。在這個食譜中，蔬菜不應佔總攝取量的15%以上，以避免稀釋飲食中的其他營養素。添加這些類型的蔬菜或是水果，比較是“飽腹”的功能，而不是依賴它們能提供大量的營養。

緩慢轉食

寵物腸道中的消化菌群是配合牠平常吃的食物。即便狗狗平時有吃鮮食，建議用7天的過渡期，讓狗狗腸道中的好菌慢慢適應新的食物，這可避免讓狗狗的消化道感到不適。

第1-2天，25%的新食物和75%的舊食物混合

第3-4天，50%的新食物和50%的舊食物混合

第5-6天，75%的新食物和25%的舊食物混合

第7天，100%的新食物

儲存說明

這個鮮食可以一次製作數天的量;但是食物必須存放在冰箱。自製鮮食沒有防腐劑和抗氧化劑，少量食物必須儲存在冷藏冰箱(攝氏0度到4度C)，量大則必須儲存在冷凍庫(攝氏-20度C)。自製鮮食含有70%或更多的水分，並且因為沒有防腐劑，如果在室溫下放置幾個小時以上時，非常容易受到細菌、真菌和黴菌生長的影響。

加熱說明

溫熱的食物比冷的食物更具適口性，自製的食物在餵食前弄濕並稍微加熱後更美味。在微波爐中加熱冷藏鮮食時，不要加熱太久，以免讓鮮食內的營養被降解。請在餵食前試一下溫度不會過高，以免灼傷寵物的嘴巴。因鮮食含水量高，餵食自製鮮食的寵物會比餵食乾糧的寵物喝較少的水。

定期檢查

取決於所使用的食材和製作方法，自製飲食的營養成分差異很大。這種電腦配製的自製飲食確實能滿足目前建議的最低營養指標，同時在那些有最高限制量的營養素含量上不超標。然而，您的自製飲食從未被分析過實際營養成分，也沒有像商業寵物食品在動物身上進行餵食試驗。

全鮮食的寵物，建議讓獸醫定期檢查(每年 2-3 次)，並請告知您的獸醫您的寵物正在吃自製鮮食。當您的寵物採用自製飲食時，並無額外的檢查要做，因為正確的營養狀況檢查項目並不存在。作為年度檢查的一部分，您的獸醫可能會對紅血球和白血球、血清蛋白和電解質進行一些常規全面評估。這些測試只是非常廣泛的營養狀況整體指標，而非針對任何營養素攝取量。營養健康的最佳整體指標是寵物的體重、活動量、正常的皮膚和眼睛，更明確地說，是水晶體和視網膜。請記住，餵食您的寵物洋蔥或大蒜(不管是熟的或生的)、夏威夷豆、巧克力或葡萄/葡萄乾是危險的。

其他

1 肉在烤熟時會損失約 30% 的水分，如果要100克的烤熟的肉，生肉可以準備1.3倍，130公克，以此類推。

2 芥花油含有豐富的亞麻油酸，是幫助狗狗皮膚和毛髮健康的必需脂肪酸。請勿用橄欖油取代。如果經濟允許，建議買冷壓初榨的好油。

希望以上這些說明對您有幫助。

四月鮮食 | 用專業和科學守護寶貝健康