

# 荆州饲料显微镜检查 水溶性氯化物检测

产品名称	荆州饲料显微镜检查 水溶性氯化物检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:第三方检测 周期:7-10天 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

## 产品详情

近年来,我国饲料生产企业发展迅猛,但在好的形势下,安全事故却时有发生,造成了巨大的生命和财产损失及不良的社会影响。众多安全生产事件的发生,主要原因有以下四点:一是饲料生产企业安全生产法律法规意识淡薄,不能认真执行生产法律法规;二是饲料生产企业对饲料安全生产的重要性认识不足;三是饲料生产企业对安全生产的资金、技术、投入不足,人员、安全生产设施的配备不完善;四是饲料生产企业对员工的安全生产意识和职业培训不够,这给饲料生产企业带来安全隐患。为了\*好地贯彻落实《饲料质量安全生产管理规范》和《安全生产法》,确保饲料生产企业健康、持续发展,确保饲料企业安全生产、文明生产、健康生产,防患于未然。检测项目饲料理化检测:感观(外观及气味)、粒度、水分、灰分、pH、混合均匀度、粗脂肪、粗纤维、盐分、粗蛋白、维生素、微量元素含量等饲料安全性检测:水溶性氯化物、挥发性盐基氮、亚硝酸盐、、重金属残留、农药残留、菌落总数、大肠菌数、霉菌数、芽孢杆菌数等营养成分:钙、粗脂肪、粗纤维、盐分、蛋白质、粗蛋白、维生素、微量元素含量、牛磺酸等颗粒饲料的水分含量是一项非常重要的质量指标,它直接影响到颗粒饲料的品质和饲料企业的经济效益,对其进行有效控制是保证饲料产品质量安全的关键技术之一。水分含量\*过规定的标准,颗粒饲料容易发霉变质,不利于保存,还会使营养成分的含量相对减少;但如果产品水分含量过低,对企业又造成了不必要的损失,而且高低不均的水分含量,还造成产品质量的不稳定,影响到产品的声誉。在饲料加工过程中,适宜的水分含量有利于制粒,降低能耗、提高生产。因此,在配合饲料的生产过程中,要使生产\*顺利地进行,能耗\*低,颗粒\*光洁均匀,终产品又符合规定的水分含量标准,就必须进行生产全过程的水分控制。饲料导致鸡腹泻分析1、食盐含量过高。为增强食欲,防止啄羽、啄肛等现象发生,在鸡饲料中添加了过多的食盐,使鸡饮水过度,常会出现强烈腹泻。另外,鱼粉的添加量过大或添加的鱼粉本身含盐多,也容易导致饲料中的食盐含量过高,引起蛋鸡腹泻。2、石粉添加量过高。日粮中的石粉添加量过多或增加过,会导致蛋鸡的血钙过高,负担加重,引起肾肿,终引起腹泻。为满足产蛋需要,蛋鸡日粮中的石粉添加量一定要随着产蛋率的上升循序渐进地增加。3、粗蛋白水平过高。有些饲养户为了让鸡多产大个蛋,常增加日粮中豆粕的添加比例。豆粕含量过高,机体吸收不,从而肠道,加代谢,造成鸡的粪便发黄变稀,饲料转化率降低。一般产蛋鸡群的粗蛋白需要量为16%左右,蛋白含量过高或蛋能比不平衡,易造成蛋鸡的肝、肾功能减弱,导致尿酸盐大量沉积,甚至发生症。4、原料霉变。饲料中的原料如玉米、花生粕等发生霉变,其会并破坏蛋鸡的肠黏膜,使肠黏膜的通透性增加,造成蛋鸡腹泻。脂肪是广泛存在于动植物体内的一类有机化合物,主要成分是脂肪酸与甘油形成酯,如甘油三酯等。粗脂肪(Crude fat 或ether extract, EE)是饲料中可以溶于的物质总称,除包括脂肪和类脂(

磷脂、糖酯和固醇等)外,还包括可溶于的其它有机物质,如脂溶性纤维素、叶绿素、有机酸和腊质等,故称为粗脂肪或提取物。本文依据GBT6433—94进行饲料中粗脂肪的测定,适用于多种单一饲料、混合饲料和配合饲料的分析。

1 仪器操作及注意事项 称取样品时,不要将样品放在定性滤纸上直接称量,而应放在无水硫酸纸上称量,因为定性滤纸水性太强,易造成误差。将称好的样品转移到定性滤纸上打包,并用脱脂棉线扎紧。打包时,要求包成窄的条块状,多余线头不要过长,且应塞入夹缝中为好,以便于在放入索氏提取器时,易操作、节省浸提腔的空间。包好样品的定性滤纸外面,用铅笔标记样品号(是所放入铝盒号)。不要用油笔或钢笔等标记,以免被中洗掉。滤纸包放入提脂腔中时,不能\*过虹吸管上端。在滤纸上挥发不留下油迹为浸提终点。取出滤纸包放入相应铝盒中,在室温通风口处使挥发,不要立即放入(105±2) 烘箱中烘干,否则会引起燃烧。

问:饲料中灰分和水怎么检测?答:饲料水分的测定方法:1 适用范围本标准适用于测定配合饲料和单一饲料中水分含量,但用作饲料的奶制品、动物和植物油脂、矿物质除外。2 原理试样在105±2 烘箱内,在大气压下烘干,直至恒重,逸失的重量为水分。3 仪器设备 3.1 实验室用样品粉碎机或研钵。3.2 分样筛:孔径0.45mm(40目)。3.3 分析天平:感量0.0001g。3.4 电热式恒温烘箱:可控制温度为105±2 。3.5 称样皿:玻璃或铝质,直径40mm以上,高25mm以下。3.6 干燥器:用氯化钙(干燥试剂)或变色硅胶作干燥剂。

4 试样的选取和制备 4.1 选取有代表性的试样,其原始样量应在1000g以上。4.2 用四分法将原始样品缩至500g,风干后粉碎至40目,再用四分法缩至200g,装入密封容器,放阴凉干燥处保存。4.3 如试样是多汁的鲜样,或无法粉碎时,应预先干燥处理,称取试样200~300g,在105 烘箱中烘15min,立即降至65 ,烘干5~6h。取出后,在室内空气中冷却4h,称重,即得风干试样。

5 测定步骤 洗净称样皿,在105±2 烘箱中烘1h,取出,在干燥器中冷却30min,称准至0.0002g,再烘干30min,同样冷却,称重,直至两次重量之差小于0.0005g为恒重。用已恒重称样皿称取两份平行试样,每份2~5g(含水重0.1g以上,样品厚度4mm以下)。准确至0.0002g,不盖称样皿盖,在105±2 烘箱中烘3h(以温度到达105 开始计时),取出,盖好称样皿盖,在干燥器中冷却30min,称重。再同样烘干1h,冷却,称重,直至两次称重之重量差小于0.002g。

6 测定结果的计算 6.1 计算见下式:水分(%) = [ ( W1 - W2 ) / ( W1 - W0 ) ] × 100 式中:W1——105 烘干前试样及称样皿重,g; W2——105 烘干后试样及称样皿重,g; W0——已恒重的称样皿重,g。6.2 重复性每个试样,应取两个平行样进行测定,以其算术平均值为结果。两个平行样测定值相差不得\*过0.2%,否则重做。

附录 A 注 意 事 项 ( 补 充 件 ) A.1 如果试样按4.3步骤进行过预先干燥处理,应按下式计算原来试样中所含水分总量:原试样总水分(%) = 预干燥减重(%) + [ 100 - 预干燥减重(%) ] × 风干试样水分(%) A.2 某些含脂肪高的样品,烘干时间长反而增重,乃脂肪氧化所致,应以增重前那次重量为准。A.3 含糖分高的易分解或易焦化试样,应使用减压干燥法(70 ,600mm汞柱以下,烘干5h)测定水分。