

河南飞天饲料级玉米蛋白粉 60玉米蛋白粉

产品名称	河南飞天饲料级玉米蛋白粉 60玉米蛋白粉
公司名称	河南金粮源实业有限公司
价格	4.00/公斤
规格参数	品牌:飞天鹤 厂家:河南飞天 蛋白:60
公司地址	淇县107国道高杆灯西50米路北
联系电话	0392-6910608 15839231314

产品详情

品名：玉米蛋白粉

产地：中国河南鹤壁淇县

产品描述：玉米蛋白粉色泽金黄，含黄色素较多，生产出的黄色素称玉米黄，因此在黄色素的生产中应用较广；对禽畜有助长抗病功能、是畜牧业及饲料工业的优良添加剂、可提取天然黄色素、含有丰富的氨基酸。

执行标准：NY/T685-2003

包装规格：50公斤/件

玉米蛋白粉是玉米籽粒经医药工业生产淀粉或酿酒工业提醇后的副产品，其蛋白质营养成分丰富，并具有特殊的味道和色泽，可用作饲料使用，与饲料工业常用的鱼粉、豆饼比较，资源优势明显，饲用价值高，不含有毒有害物质，不需进行再处理，可直接用作蛋白原料。玉米蛋白粉作为饲料可开发的优势还在于工业化规模产量在扩大，产品的抗营养因子含量少，潜在的开发性大，饲料的安全性能好，因此，玉米蛋白粉具有很广阔的生产前景。玉米蛋白粉作为饲料可开发的优势还在于工业化规模产量在扩大，产品的抗营养因子含量少，潜在的开发性大，饲料的安全性能好，因此，玉米蛋白粉具有很广阔的生产前景。

1 玉米蛋白粉的组成

玉米蛋白粉也叫玉米麸质粉，主要由玉米蛋白组成，含有少量的淀粉和纤维。蛋白质在猪胃肠内呈可溶性的蛋白质和不可溶性的蛋白质两种状态存在，不溶性的蛋白质易和其他大分子有机物或微量元素结合

，不易被动物吸收利用，几乎全部被动物排出体外，是组成粪干物质的成分。淀粉包含抗性淀粉和慢性淀粉，抗性淀粉在消化道内不易被淀粉酶水解，吸收水分后粘滞性增大，影响食糜的蠕动，影响营养物质的消化吸收。玉米蛋白粉中的纤维成分由NSP和木质素组成。NSP的含量、种类、结构在一定程度上影响了日粮的消化吸收，也影响氮的利用和排泄。

2 玉米蛋白粉的营养成分

因不同用途、不同生产工艺生产的玉米蛋白粉营养成分不同，直接影响其有效利用率和饲料配方的经济效益。医药工业生产的玉米蛋白粉含蛋白质高达60%以上。其蛋白质含量分别比豆饼和鱼粉高21%和3.7%，是具有高蛋白质的饲料原料，同时粗纤维含量低于豆饼3.9%；医用玉米蛋白粉中脂肪含量高于豆饼和玉米籽实，配制成饲料后，饲料脂肪含量高，有利于减少氨基酸氧化而生成较多的体蛋白，还能抑制葡萄糖和其他前体物质转化为脂肪；在高温条件下，还有利于能量食入，

降低畜禽的体热消耗，减缓热应激。

提醇玉米蛋白粉是酿酒工业的副产品，其蛋白含量较低，粗纤维含量高，营养价值不如医用玉米蛋白粉高，但因含有未知生长因子，添加到日粮后可显著提高动物的生产性能。

3 玉米蛋白粉在畜禽饲料中的应用

3.1 玉米蛋白粉用作饲料蛋白源

玉米蛋白粉蛋白含量高，含氨基酸丰富，在豆饼、鱼粉短缺的饲料市场中可用来替代豆饼、鱼粉等蛋白饲料。以玉米蛋白粉为主的蛋鸡配合饲料可提高产蛋率15%左右。可防治鸡的软骨症以及其他疾病，起保健促生长作用，有利于提高鸡蛋蛋白品质。

玉米蛋白粉的蛋白含量高低与猪的表观消化能值直接相关，能量与蛋白比例适宜或必需氨基酸与非必需氨基酸较平衡的原料有较高的能量消化率，在猪的基础饲料中添加蛋白含量不同的玉米蛋白粉（CP：52%东北产，47.4%、32%北京产），添加重分别为20%、25%、30%，测定猪的消化能，试验结果表明，含32%粗蛋白的玉米蛋白粉表观消化能较高，其原因可能是其能量与蛋白比例比较适宜。

在养牛业方面，用玉米蛋白粉作精饲料，可使不能被瘤胃消化的部分蛋白在小肠中更好地消化吸收。玉米蛋白粉中含有亚油酸，它可促进鸡的脂代谢，促进必需氨基酸的聚合。

3.2 玉米蛋白粉提高肉鸡着色度

虽然肉鸡表皮的着色度同其营养价值毫无关系，但受传统文化的影响，广大消费者和饲养者仍将肉鸡商品着色度作为衡量肉鸡商品质量的主要指标之一，直接影响肉鸡市场的价格和需求。

肉鸡自身不能合成叶黄素，只能从饲料中获取，目前要想获得理想的皮色，一般是在肉鸡饲料中添加加丽素红、加丽素黄等化工合成着色剂，这类着色剂售价较高，添加后增加饲料成本，并残留在畜禽体中。玉米蛋白粉叶黄素含量高达90 - 180mg / kg，是黄玉米的5倍以上，能有效地被吸收，可以使鸡蛋呈金黄色，可使鸡皮肤呈黄色。玉米蛋白粉的价格同豆饼的价格接近，鉴于此，可用玉米蛋白粉加阿散酸替代化工合成的着色剂来提高肉鸡着色度。

在试验组日粮中添加2.5%玉米蛋白粉和90 mg / kg阿散酸，着色剂对照组日粮中添加100 mg / kg加丽素红，空白对照组日粮中不添加任何着色物，结果试验组、着色剂对照组肤色色级极显著高于空白对照组，试验组与着色剂对照组之间胶色色级增加差异不显著，试验组的肉鸡胫色呈现为深黄色，外观符合人们的消费习惯。从屠宰肉鸡肤色的效果来看，添加玉米蛋白粉的效果与添加加丽素红的效果及其接近，极显著地高于对照组；饲料中天然叶黄素的着色效果比化工合成着色剂效果稍差一些，但通过添加阿散酸，促进肌体新陈代谢，提高饲料中叶黄素的利用沉积率，从而改变了肉鸡表皮的着色度，效果明显。

产品应用：

1、玉米蛋白粉经精制后可用于食品工业，如配以奶粉、砂糖、经巴氏灭菌、均质、冷却老化、硬化制成冰淇淋，色泽鲜黄，口味良好并降低产品成本。又如将玉米(大米)蛋白粉代替5%淀粉加到香肠中，口味良好。 2、玉米蛋白粉还大量用于饲料行业当中。玉米蛋白粉因含有较高的蛋白含量，所以大量用于饲料行业当中，特别用于虾养殖行业中，对虾的成色起着相当重要的作用。