

# 饲料鱼XH粉鱼排粉厂家销售

产品名称	饲料鱼XH粉鱼排粉厂家销售
公司名称	海兴县新海饲料原料销售中心
价格	360.00/袋
规格参数	联系:13292716383 厂家:辛海饲料厂 产地:沧州
公司地址	河北省沧州市海兴县辛集镇赵堤头村
联系电话	18731789918

## 产品详情

辛海鱼粉鱼干交易中心13292716383，位于河北省沧州市渤海湾地区，占地约200于亩地，每年存货量达到万于吨。是中国最大的交易中心。

我中心供应进口鱼粉，国产鱼粉，鱼干，鱼皮，鱼刺，虾皮，蟹壳，鱼油等各种饲料原料。现因鱼粉市场混乱，假货过多有许多的用户受到了很大的经济损失。我市场所以对外开放性的加工生产，根据客户的需要自己在市场买原料现场加工，这样以来让客户买到了货真价实的鱼粉。我们只收取合理的加工费。这样以来也给鱼粉成本大大减少。希望新老客户前来洽谈业务。脱脂蒸气鱼粉：

脱脂鱼粉的生产流程是将原料鱼经过蒸煮、压榨、固液分离、油水分离、干燥、冷却、筛选、粉碎等一系列流程加工而成。其生产出来的鱼粉蛋白在62%-70%之间，VBN通常 120，酸价一般在2-7之间，胃蛋白酶消化率在90%-97%，盐分1-3之间。

半脱脂鱼粉：

辛海鱼粉鱼干交易中心13292716383 全脂鱼粉生产流程是鱼经过蒸煮机熟化后鱼肉和水一起直接进入烘干机烘干，不经过压榨，水分及蒸煮熟化后的鱼直接进入烘干罐。由于半脱脂鱼粉与全脂鱼粉对原料鱼的新鲜度要求不高，鱼的含油量会很少，脂肪含量相对脱脂鱼粉偏高，生产出来的鱼粉形状很细，蛋白含量在55%-62%之间，VBN一般在200-500之间，酸价相对偏高，胃蛋白酶消化率在80-90之间，盐分含量也相对较高，在气味上与脱脂鱼粉差异很大，因此品质相对半脱脂鱼粉更差。

辛海鱼粉鱼干交易中心13292716383 半脱脂鱼粉的生产工艺与脱脂鱼粉的生产工艺流程大体步骤相同，都是经过蒸煮、压榨、油水分离、一次干燥、二次干燥等，不同的是半脱脂鱼粉在油水分离后，将分离出来的水（含有盐分、杂质、脂肪及细微的鱼粉颗粒）回喷到一次干燥罐内，与鱼粉混合一起烘干，增加了鱼粉的出粉率，减少了因鱼体偏小及不新鲜鱼的肌体腐烂而产生的肌肉组织的流失。鱼粉颜色因烘干时间的延长，回喷不及时且回喷时带有部分压榨后的鱼及水分，所以导致VBN（一般150-250之间）、组氨酸价偏高及鱼粉略带红褐色，性状较细，蛋白一般在60%-66%之间，酸价相对脱脂鱼粉偏高，胃蛋白酶消化率在80-90之间，盐分在4.5-5.5之间。半脱脂鱼粉和脱脂鱼粉的气味差异较大，略有酸败的气味。半脱脂的成本比脱脂的低很多。

全脂鱼粉：