

# 食品粗纤维检测快检方法 纤维检测网袋 食品粗纤维检测

产品名称	食品粗纤维检测快检方法 纤维检测网袋 食品粗纤维检测
公司名称	山东帝曼农牧有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区省庄镇前省庄村
联系电话	15005482221

## 产品详情

粗纤维增加饱感、增加采食量 当日粮纤维水平增加时，能量水平降低，猪的采食量会增加。日粮纤维水平增加1%，饲料采食量会增加3%。

改善胴体品质，提高母猪体况 适当提高日粮纤维水平，可以使猪的胴体脂肪含量下降，瘦肉率提高，从而改善胴体品质。一些研究表明，适宜的纤维水平不仅可以保持怀孕母猪的体况，而且对母猪的健康状况没有有害影响。

### 粗纤维样品采集与制备

3.1 采样 按 GB/T 14699.1 进行。

3.2 试样制备 按照 GB/T 20195

制备样品。用粉碎设备将风干饲料样品粉碎，使其能完全通过网筛孔直径为 1.00 mm 的网筛，然后将样品充分混合均匀，密封保存，食品粗纤维检测公司，备用。

### 测定步骤

#### 4.1 称样

取聚酯网袋，先用记号笔编号，称其质量，精确至 0.1 mg，记为  $m_1$ ；称取试样 1 g 左右，食品粗纤维检测快检方法，精确至 0.1 mg，记为  $m$ ，装入聚酯网袋内，食品粗纤维检测哪家好，用封口机封口。

## 脱脂

将聚酯网袋放入干净的烧杯中，用bing酮或石you醚浸泡 5 min ，用量以浸没样品袋为标准。去除残留脂肪，取出聚酯网袋放置通风橱中挥发干溶剂。

## 烘干

聚酯网袋于干燥箱中（ $105 \pm 2$ ）干燥 30 min ，取出于干燥器中冷却 1 min 后，准确称量，食品粗纤维检测，jing确至0.1 mg，记为  $m_2$ 。

## 灰化

将内有残渣的聚酯网袋放入已知质量( $m_3$ )的坩埚中，于马福炉中（ $500 \pm 25$ ）下灰化 30 min ，取出后于干燥器内冷却至室温，准确称量坩埚及灰分( $m_4$ )，jing确至 0.1 mg。

## 结果计算

### 酸不溶灰分忽略不计

食品粗纤维检测快检方法-纤维检测网袋-食品粗纤维检测由山东帝曼农牧有限公司提供。山东帝曼农牧有限公司（[www.dimannongmu.com](http://www.dimannongmu.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！