

ICS 65.020.01

B 05

备案号：59995-2018

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 1456—2018

苜蓿与禾本科饲料作物混合青贮饲料 质量分级

Quality Grading of mixed alfalfa and gramineous crop silage

2018-07-25 发布

2018-10-25 实施



内蒙古自治区质量技术监督局

发布

前　　言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由鄂尔多斯市农牧业局提出。

本标准由鄂尔多斯市质量技术监督局归口。

本标准起草单位：鄂尔多斯市农牧业科学研究院、中国农业大学、内蒙古草原工作站、内蒙古农业大学、鄂尔多斯市饲料草种监督检验站、鄂尔多斯市康泰仑农牧业股份有限公司、鄂尔多斯市农业技术推广站。

本标准主要起草人：玉柱、余奕东、吴哲、达丽、娜日苏、王目森、贾婷婷、王美秀、薛虎、曹福中、闫俊先。

苜蓿与禾本科饲料作物混合青贮饲料质量分级

1 范围

本标准规定了苜蓿与禾本科饲料作物青贮饲料的质量标准、检测方法、质量分级判定规则。

本标准适用于苜蓿与禾本科饲料作物的混合青贮饲料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 6432 饲料中粗蛋白测定方法

GB/T 6435 饲料中水分的测定

GB/T 6438 饲料中粗灰分的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法

GB 13078 饲料卫生标准

GB/T 20195 动物饲料试样的制备

GB/T 20806 饲料中中性洗涤纤维（NDF）的测定

NY/T 2129 饲草产品抽样技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

苜蓿与禾本科饲料作物混合青贮饲料 mixed alfalfa-gramineous crop silage

将切碎的苜蓿与禾本科饲料作物混合，在密闭厌氧条件下发酵，产生乳酸，降低pH值，使有害微生物受到抑制而得以长期保存的饲料。

3.2

总氮 total nitrogen

混合青贮饲料中氮的总量。

3.3

氨态氮 ammonia nitrogen

混合青贮原料的蛋白质在发酵过程中分解产生的具有挥发性质的以氨形式存在的小分子含氮物质，其占混合青贮饲料总氮的百分比是衡量青贮过程中蛋白质降解程度的指标。

4 技术要求

4.1 感官要求

- 4.1.1 颜色为黄绿色或黄褐色。
- 4.1.2 气味为酸香味或柔和酸味。
- 4.1.3 质地干净，茎叶结构完整，柔软物质不易脱落，无黏性或干硬，无霉斑。

4.2 质量标准

苜蓿与禾本科饲料作物混合青贮饲料的营养化学指标应符合表1的要求。

表1 苜蓿与禾本科饲料作物混合青贮饲料质量分级

指标	等级		
	一级	二级	三级
pH	≤ 4.5	$>4.5, \leq 4.8$	$>4.8, \leq 5.1$
氨态氮/总氮, %	≤ 8	$>8, \leq 12$	$>12, \leq 16$
乙酸, %	≤ 15	$>15, \leq 20$	$>20, \leq 25$
丁酸, %	0	≤ 3	≤ 4
粗蛋白, %	≥ 16	$>14, \leq 16$	$>12, \leq 14$
中性洗涤纤维, %	≤ 45	$>45, \leq 50$	$>50, \leq 55$
粗灰分, %		<12	

注：乙酸、丁酸以占总酸的质量比表示；粗蛋白、中性洗涤纤维、粗灰分以占干物质的量表示。

4.3 卫生标准

应符合 GB 13078 的规定。

5 检测方法

5.1 抽样

按 NY/T 2129 的规定执行。

5.2 感官指标检测方法

- 5.2.1 颜色，在明亮的自然光条件下，肉眼目测。
- 5.2.2 气味，在混合青贮饲料常态下，贴近鼻尖嗅气味。
- 5.2.3 质地，用手指搓捻，感受混合青贮饲料的组织完整性以及是否发生霉变。

5.3 理化指标测定方法

5.3.1 试样制备

混合青贮饲料化学指标分析样品制备，按照GB/T 20195的规定执行。

发酵品质指标分析样品的制备：分取混合青贮饲料样品20 g，加入180 mL蒸馏水，搅拌1 min，用4层灭菌医药纱布和1层定性滤纸过滤，得到样品浸提液。

5.3.2 pH值

将制备的混合青贮饲料试样浸提液，参见GB 10468规定执行。

5.3.3 有机酸含量

采用液相色谱法测定，参见附录A。

5.3.4 氨态氮含量

采用比色法测定，参见附录B。

5.3.5 干物质含量

参见GB/T 6435的规定执行。

5.3.6 粗蛋白含量

按照GB/T 6432的规定执行。

5.3.7 中性洗涤纤维含量

按照GB/T 20806的规定执行。

5.3.8 粗灰分含量

按照GB/T 6438的规定执行。

6 判定规则

6.1 经感官评定，颜色、气味和质地符合品质要求初步判定为合格产品，否则初步判定为不合格产品。

6.2 混合青贮饲料的质量分级指标均同时符合某一等级时，则判定所代表的批次产品为该等级；当任意一项指标低于该等级指标时，则按单项指标最低值所在条块等级定级。

附录 A
(资料性附录)
高效液相色谱法测定混贮饲料有机酸含量

A. 1 试剂和材料

乙酸和丁酸标准品，符合 GB/T 6682 的一级水，分析纯高氯酸。

A. 2 仪器

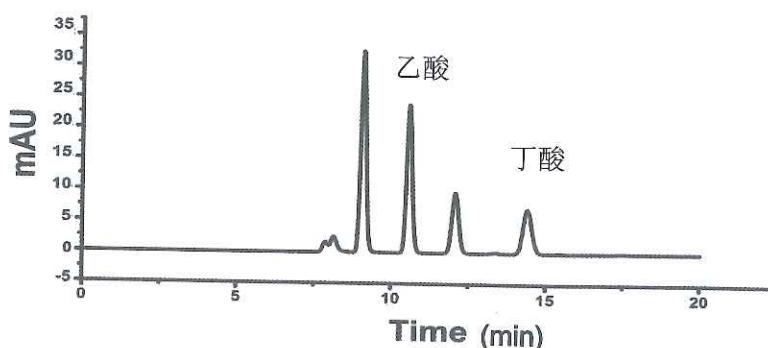
高效液相色谱仪，配备紫外检测器和工作站。

A. 3 测定程序**A. 3. 1 色谱条件**

Shodex KC-811色谱柱，3 mmol/L高氯酸为流动相，流速1 mL/min，SPD检测器，检测波长210 nm，柱温50℃，进样量5 μL。

A. 3. 2 色谱测定

将10 mg/ml的乙酸和丁酸标准储备液，分别稀释配制成0.25、0.5、1.0、1.5、2.0、3.0 mg/ml六种浓度梯度的乙酸标准工作液和0.125、0.25、0.50、0.75、1.00、1.50 mg/ml六种浓度梯度的丁酸标准工作液，然后将这两种标准液配成六种浓度梯度的混合标准液。采用外标法，用乙酸和丁酸标准液制作标准工作曲线。样品浸提液中待测乙酸和丁酸响应值应在工作曲线范围内，否则，就应稀释样品浸提液或重新配制标准工作液。上机测定时，标准工作溶液与样品浸提液进样体积一样，每测定若干试样，需测定一个标准工作溶液。标准工作溶液和试样浸提液乙酸、丁酸的响应值均应在仪器检测的线性范围内。按照色谱条件分析标准品，乙酸和丁酸的保留时间分别约为11.2 min、15.8 min，标准品的液相色谱图见图1。



说明：

mAU——毫吸光度

minutes——分钟

图1 乙酸和丁酸混合标准品的液相色谱图

A. 3. 3 样品的检测

将制备的混合青贮饲料样品浸提液，通过 $0.22\text{ }\mu\text{m}$ 水系滤膜过滤后，采用高效液相色谱法测定乙酸和丁酸含量。

A.3.4 结果计算

用色谱工作站计算样品浸提液被测物的含量。再通过换算浸提液制备过程中对应的样品量，获得乙酸和丁酸在样品中的比例。

附录 B
(资料性附录)
氨态氮含量的测定

B. 1 试剂

B. 1. 1 除非另有规定，仅使用分析纯试剂和符合GB/T 6682的三级水。

B. 1. 2 亚硝基铁氰化钠 ($\text{Na}_2[\text{Fe}(\text{CN})_5 \cdot \text{NO}] \cdot \text{H}_2\text{O}$)。

B. 1. 3 结晶苯酚 ($\text{C}_6\text{H}_5\text{O}$)。

B. 1. 4 氢氧化钠 (NaOH)。

B. 1. 5 磷酸氢二钠 ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$)。

B. 1. 6 次氯酸钠 (NaClO): 含活性氯 $\geq 8.5\%$ 。

B. 1. 7 硫酸铵 [$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$]。

B. 1. 8 苯酚试剂

将0.15 g亚硝基铁氰化钠溶解在1.5 L蒸馏水中，再加入29.7 g结晶苯酚，定容到3 L后贮存在棕色玻璃试剂瓶中，低温保存。

B. 1. 9 次氯酸钠试剂

将15 g氢氧化钠溶解在2 L蒸馏水中，再加入113.6 g磷酸氢二钠，中火加热并不断搅拌至完全溶解。冷却后加入44.1 mL含 $\geq 8.5\%$ 活性氯的次氯酸钠溶液并混匀，定容到3 L，贮藏于棕色试剂瓶中，低温保存。

B. 1. 10 标准铵贮备液

称取0.6607 g经100℃烘干24 h的硫酸铵溶于蒸馏水中，并定容至100 mL，配制成100 mmol/L的标准铵贮备液。

B. 2 仪器与设备

B. 2. 1 分光光度计：630 nm, 1 cm石英比色皿。

B. 2. 2 水浴锅。

B. 2. 3 移液器：50 μL 。

B. 2. 4 移液管：2 mL, 5 mL。

B. 2. 5 玻璃器皿：试管，所需器皿用稀盐酸浸泡，依次用自来水、蒸馏水洗净。

B. 3 测定步骤

B. 3. 1 标准曲线的建立

取标准铵贮备液稀释配制成1.0、2.0、3.0、4.0、5.0 mmol/L五种不同浓度梯度的标准液。向每支试管中加入50 μL标准液，空白为50 μL蒸馏水；向每支试管中加入2.5 mL的苯酚试剂，摇匀；再向每支试管中加入2 mL次氯酸钠试剂，并混匀；将混合液在95℃水浴中加热显色反应5 min；冷却后，630 nm波长下比色。

以吸光度和标准液浓度为坐标轴建立标准曲线。

B. 3. 2 样品的检测

向每支试管中加入50 μ L正文中所述制备样品浸出液，按正文中的检测步骤测定样本液的吸光度。

B. 3. 3 水分测定

按GB/T 6435的规定执行。

B. 3. 4 总氮的检测

按GB/T 6432的规定执行。

B. 3. 5 结果计算

氨态氮的含量按式(2)进行计算。

$$X = \frac{\rho \times D \times (180 + 20 \times M100) \times 14}{20 \times N \times 10^2} \dots \quad (B.1)$$

式中：

X —氨态氮含量, 单位为占总氮的质量百分比(总氮%) ;

ρ ——样液的浓度，单位为毫摩尔每升 (mmol/L)；

D—样液的总稀释倍数：

M —样品的水分含量, 单位为百分比(%):

N—样品的总氮含量。单位为占鲜样的质量百分比（%鲜样）。

