

ICS 65.120
B 46
备案号: 59993-2018

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 1454—2018

苜蓿青贮乳酸菌添加剂使用技术规范

Technical Guideline of Using Lactic Acid Bacteria Additives for Alfalfa Ensilage

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、中国农业科学院草原研究所、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。

本标准主要起草人：玉柱、达丽、吴哲、余奕东、娜日苏、贾婷婷、侯健健、郭金桂、闫志坚、王美秀、薛虎、张雨军、倪苗。

苜蓿青贮乳酸菌添加剂使用技术规范

1 范围

本标准规定了乳酸菌添加剂在苜蓿青贮中的基本要求、使用规范。
本标准适用于苜蓿青贮。

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 13078 饲料卫生标准

GB/T 23181 微生物饲料添加剂通用要求

NY/T 1444 微生物饲料添加剂技术通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青贮乳酸菌添加剂 *lactic acid bacteria additives for ensilage*

通过乳酸菌培养富集菌体后，以1%脱脂奶粉为载体，经真空冷冻干燥制成的高活性、高纯度冻干菌粉添加剂。

3.2

同质发酵型乳酸菌 *homogenous lactic acid bacteria*

利用糖发酵终产物主要是乳酸，约占发酵产物的68% - 90%。

3.3

杂菌 *infectious microbe*

除本青贮乳酸菌添加剂菌种以外的微生物。

3.4

杂菌率 percentage of contamination by infectious microbe

杂菌数占总菌数的百分比。

4 青贮乳酸菌添加剂要求

4.1 青贮乳酸菌添加剂应符合 GB/T 23181 和 NY/T 1444 要求。

4.2 添加剂中的乳酸菌应在环境温度为 40 °C 和原料水分不低于 45 % 中具有较高活性。

5 原料要求

5.1 苜蓿原料应具有一定的新鲜度，具有该品种应有的色、嗅、味和组织形态特征，无发霉、变质、结块、异味及异嗅；卫生安全应符合 GB13078 的要求。

5.2 苜蓿原料应在适宜刈割时期收获，含水量在 45 % ~ 65 %。

6 使用规范

6.1 苜蓿青贮优先选择以同质发酵型的植物乳杆菌为主要菌种的乳酸菌添加剂。

6.2 乳酸菌添加剂使用量为 1 g/t ~ 10 g/t 新鲜原料，保证活菌数为 1×10^5 cfu/g ~ 1×10^6 cfu/g 新鲜原料。

6.3 菌液配制用水要清洁纯净，在常温下，放置 1 h~2 h 使菌液复活，添加水量要根据青贮原料的含水量而定，含水量高的青贮料，稀释用水应减少添加量。现配现用。

6.4 将已配制好的乳酸菌菌液均匀喷洒在苜蓿原料上。

6.5 喷洒乳酸菌添加剂后的苜蓿青贮原料及时压实、密封。

