

生物发酵饲料

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/25d6b0a4ced357529abf0fd6d7989cf5.html>

范文网，为你加油喝彩！

近年来，随着人工、运输、管理、原料、饲料等成本费用的上涨，养殖户所承担的成本压力越来越大。这其中尤其是饲料费用，基本要占到60%以上，再加上肉蛋市场的不稳定，养殖利润缩水不小。为了解决这一困境，大部分的养殖户开始采用发酵饲料来降低养殖成本，提高畜禽的抗病力和生产效益，并且已经取得客观的经济回报。那么生物发酵饲料有哪些特征呢？接下来<https://www.nc005.com/>来详细为大家介绍一下吧。

生物发酵饲料是指以饲料和饲料添加剂为对象，以基因工程、蛋白质工程、发酵工程等现代生物技术为手段，利用微生物工程发酵开发的安全高效、环境友好、无残留新型饲料资源和饲料添加剂总称。主要包括：发酵和酶解饲料、饲用酶制剂、微生物发酵饲料添加剂、功能性蛋白肽、功能性氨基酸、微生物提取物以及其它生物技术相关产品。

生物发酵饲料的功能特性与机理

消除饲料原料中的抗营养成分、促进营养物质消化吸收

有些原料中存在难以消化、对肠道粘膜有致敏作用或抑制动物体内消化酶活性的成分，称为抗营养因子，通过微生物发酵或酶解能消除原料中抗营养特性，从而提高生物发酵饲料中营养成分的利用率。豆粕是我国饲料的主要蛋白原料，年用量在6000万t以上。豆粕蛋白质含量高达43%以上，但豆粕存在一些抗营养因子，如抗原球蛋白诱导幼小动物肠道发生过敏反应，不良寡糖引起动物消化不良胀气、腹泻，胰蛋白酶抑制因子降低体内胰蛋白酶活性，引起内源性氮大量流失和胰腺的分泌功能紊乱。

多家商品发酵豆粕抗营养因子降解情况，豆粕经发酵后球蛋白从129.3mg/g降解到54.7mg/g，
-伴球蛋白从102.2mg/g降解到37.6mg/g，胰蛋白酶抑制因子从18.4mg/g降解到7.5mg/g，水苏糖从29.7mg/g降解到5.19mg/g。

补充有益菌，调节肠道的微生态平衡，提高机体免疫力

动物消化道内微生态系统的平衡是维持机体健康的重要保障，特别是定植于肠粘膜上的有益微生物，有效防御病原菌的定植或对机体的侵害。发酵饲料中的有益微生物通过多种途径发挥保护

机体作用，如通过肠道占位保护、耗尽氧气营造厌氧肠道环境、产物抑菌等。发酵饲料使用的复合菌种主要为乳酸菌、酵母菌和芽孢杆菌等，根据生物夺氧学说，其中的酵母菌和芽孢杆菌等好氧菌的存在，与好氧病原菌竞争氧气的同时也为乳酸菌创造了厌氧环境，促使乳酸菌的快速繁殖，与病原菌竞争肠粘膜的附着位点，乳酸菌产酸能力强，抑制病原菌的生长；同时多种乳酸菌和链球菌可以产生细菌素，如乳酸和链球菌肽等，这些多肽类物质能抑制沙门氏菌、志贺氏菌、绿脓杆菌和大肠杆菌的生长。在某些条件下，有些乳酸菌可以产生少量的过氧化氢、溶菌酶，抑制许多细菌的生长，尤其是革兰氏阴性病原菌。进而改善畜禽胃肠道微生态环境，提高动物机体免疫性能。

饲料发酵过程中，大分子蛋白质降解为小肽物质，部分小肽表现较强抗氧化性，保护机体免疫系统，避免受到体内过量自由基的损伤。发酵饲料中有益菌是良好的免疫激活剂，特别是酵母自溶后产生的细胞壁，能刺激肠道免疫器官生长，激发机体发生体液免疫和细胞免疫，从而提高动物对多种疾病的抵抗力。

发酵代谢产物补充丰富营养成分

饲料经微生物发酵后能将不良寡糖转化为乳酸、甲酸等，提高原料的代谢能，并the中文意思能产生多种不饱和脂肪酸和芳香酸，具有特殊的芳香气味和良好的适口性，可明显提高动物采食量。微生物发酵饲料在动物体内代谢可产生大量的蛋白酶、淀粉酶、纤维素酶、植酸酶等酶类及多种促生长因子，还可产生B族维生素和氨基酸，被动物机体吸收利用，从而促进其生长发育。

以上就是小编整理的关于生物发酵饲料的知识，希望可以对感兴趣的您有帮助，你还想知道更多有关发酵饲料相关知识吗？请继续关注<https://www.nc005.com/>接下来的更新吧。

更多作文请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发