

麸皮与米糠质量控制

资阳嘉好 严云高

麸皮和米糠作为饲料主要原料辅料，二者算是“快消品”，若要使用，必须确保二者来源优质、稳定。

一、麸皮

1、麸皮简介：

麸皮为小麦最外层的表皮，小麦被磨面机加工后，变成面粉和麸皮两部分，分粗麸皮和细麸皮。一般建议猪用粗麸皮。



2、麸皮质量控制要点—安全和新鲜

使用麸皮的核心在于通过产地控制、感官指标、常规指标、卫生指标、时限、过

程使用确保其安全和新鲜。

1) 产地：麸皮产地不能直观判断，主要因面粉厂家生产所使用的小麦而定，不同厂家生产的麸皮主要是呕吐毒素质量差异大。建议对麸皮厂家质量指标情况持续跟踪。公司通过持续跟踪两至三个厂家麸皮的呕吐毒素指标，合格率95%以上。

2) 感官指标：猪料中使用粗麸皮，具明显的麦香味、无哈变等异味、无结块。注意参杂（尤其细麸皮）。

3) 常规指标：秋冬季麸皮水分容易超标，2月份至3月份容易导致产品水分偏高，母猪料中使用量较大时尤其要注意其水分的搭配和防霉剂在产品中足量使用。

4) 卫生指标：在用于猪料的麸皮选择上呕吐毒素指标是控制的第一位。麸皮呕吐毒素最容易超标，母猪料用量较大，超标会导致呕吐，流产。稳定、合格的麸皮是大多数厂家头疼的问题。

5) 时限控制：麸皮至出厂到使用最长时间一般不超过10天。库存时间过长会导致麸皮吸潮变质。

6) 使用：不得在配料仓中存放超过12小时。

3、具体做法推荐：

1) 货源稳定：指定品牌和生产厂家，确保供货稳定可靠，放心。

2) 应急措施：若特殊情况需临时采购的，先送小样快速检测，指标合格方可送货。

3) 控制库存：结合耗用量，指定供货计划，稳定供货。如：公司平均每天耗用麸皮6吨，使用汽车一般30吨/车，大约每5天周转一次，从而确定每5天到货一车。

4) 过程保障：所有检测指标12小时内必须出结果；生产过程中配料仓每班须清空。

5) 严格执行《B类原料标准》：

表1 麸皮质量指标

原料名称	项目	感官指标	水分% ≤	粗蛋白 质%≥	粗灰 分%≤	粗纤 维%≤	卫生指标及其他指标	合同必签指标必检指标
麸皮	标准值	细碎屑状或片状,新鲜一致,无发酵、霉变、异味异嗅、掺杂掺假	14.0 (14.4)	14.0 (13.7)	6.0 (6.2)	10.0 (10.5)	DON≤ 1.0mg/kg (猪料用麸皮)	水分 粗蛋白 粗灰分

	拒收 值	不新鲜，有发热、发酵、 霉变及异味异嗅、掺假	15.4	12.7	7.2	11.5		
--	---------	---------------------------	------	------	-----	------	--	--

6) 检测指标（呕吐毒素）见表2和表3：呕吐毒素不合格的主要为外来样，这种就不予以采购。

表2 呕吐毒素指标折线图

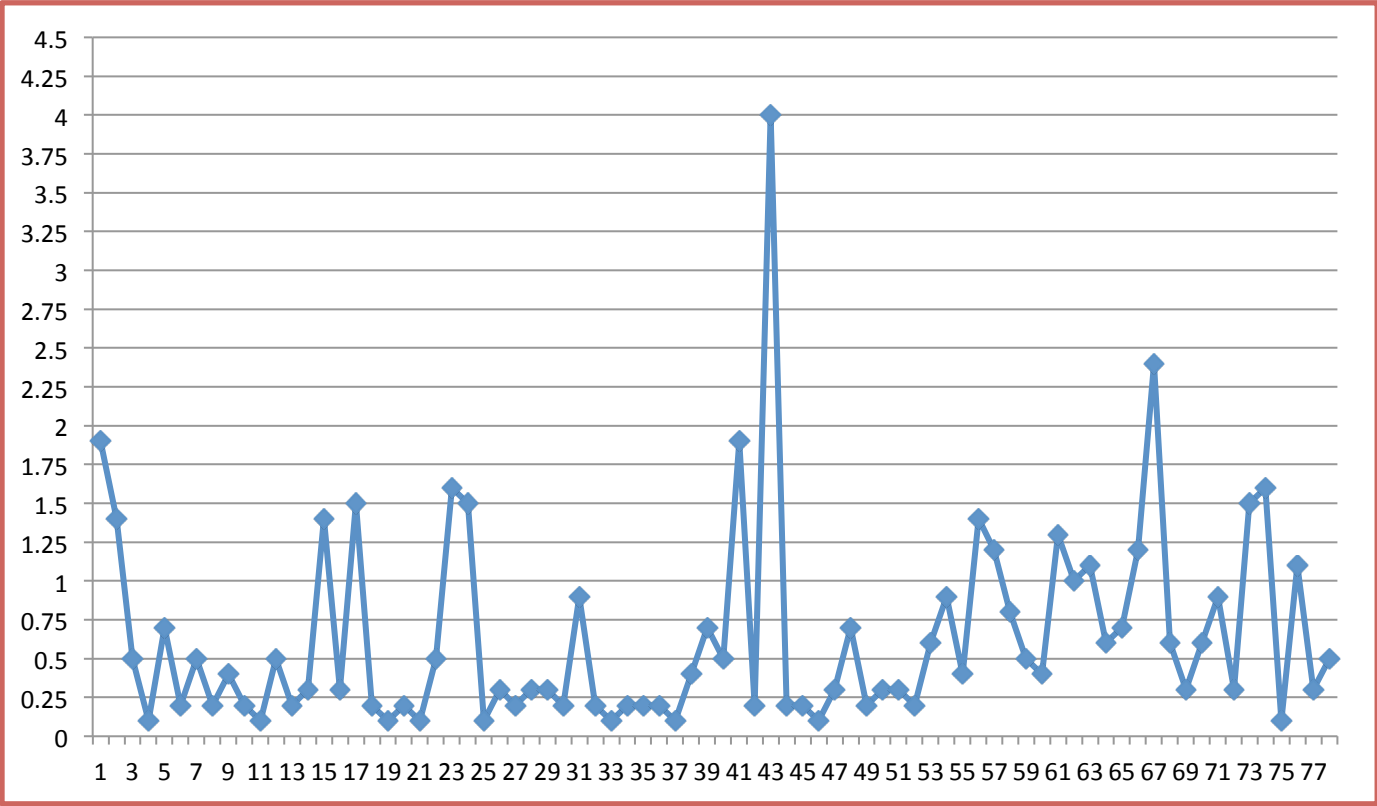


表3 呕吐毒素不合格部分

品名	编号	结果
麸皮外来样	外来样	4
麸皮外来样	严云高	2.4
麸皮	外来样	1.9
麸皮	外来样	1.9

麸皮外来样	外来样	1.6
麸皮外来样	合欢	1.6
麸皮	2015041303	1.5
麸皮外来样	外来样	1.5
麸皮外来样	合欢	1.5
麸皮	外来样	1.4
麸皮	2015040703	1.4
麸皮	外来样	1.4
麸皮	外来样	1.3
麸皮	2015090711	1.2
麸皮	严云高	1.2
麸皮	2015091904	1.1
麸皮	2015111306	1.1
麸皮	2015091702	1
麸皮	2015060208	0.9
麸皮	2015082601	0.9
麸皮	2015102903	0.9

二、米糠

1、米糠简介

米糠极易氧化酸败（尤其是在夏季），酸价极易超标。高质量米糠使用价值优势明显，适口性和脂肪很好，但一旦质量异常（如酸败）则会拾得其反。

2、质量控制要点

1) 货源稳定可靠

✧ 米糠供方质量参差不齐，买到符合标准要求的米糠，供方至关重要。

- ✧ 跟踪供方质量情况,对连续不符合标准要求的供方淘汰(凡不合格即退货,不能确保质量的会自动退出)。
- ✧ 考察米厂,确定几家(5家以上)信誉度高的米厂定点直供,确保定期供应。
- ✧ 原料部根据公司米糠耗用量调配供货节奏。
- ✧ 约定米糠在米厂储存时间不能超过48小时。

2) 严格标准

- ✧ 四川地区,脂肪15.5%(不考虑脂肪13.5%)。
- ✧ 粗纤维由 $\leq 8.0\%$ 调整为 $\leq 6.0\%$,粗灰分由 $\leq 7.5\%$ 调整为 $\leq 6.0\%$
- ✧ 酸价由 $\leq 13\text{mgKOH/g}$ 调整为 10mgKOH/g

(注:经过到米厂现场抽样检测,纯正米糠粗纤维和粗灰分5.0%-6.0%左右,两天内的米糠酸价不超过 10mgKOH/g)



表4 米糠验收检测标准

原料名称	项目	感官指标	水分 % \leq	粗蛋白 质% \geq	粗灰分 % \leq	粗脂肪 % \geq	粗纤维 % \leq	卫生指标及其他 指标	合同必签指 标必检指标
米糠 15.5	标准 值	浅灰黄色粉末,新鲜无哈味,味甜,无发酵霉变、虫蛀、掺杂掺假等	13.5 (13.9)	11.5 (11.2)	6.0 (6.5)	15.5 (15.1)	6.0 (6.5)	酸价 \leq 10mgKOH/g AFB1 $\leq 50\text{ug/kg}$ 镉 $\leq 1.0\text{mg/kg}$	水分 粗脂肪 粗纤维 粗灰分
	拒 收 值	不新鲜,有哈味,酸败,发热,掺假掺杂等	14.9	9.8	9.3	12.5	9.5		

3) 到货品管

米糠到公司后要围绕一个“快”字开展各个环节工作。

- ✧ 米糠验收：米糠到货后由收货员、收货组长一同在原料车上现场抽样，感官符合标准的则立即送化验室，由近红外检测各项验收指标（酸价湿法检测10mgKOH/g以内）。以上均合格后视为达到卸货标准，方可卸货。卸货过程中收货员每包取样，所取综合样作为验收结算检验。若出现感官不合格；检测指标不合格；卸货过程中发现货厢周边米糠与内部质量有明细差异的；或者参杂参假的一律按照退货程序，拒收。
- ✧ 米糠存储：检测合格的米糠入库后按照“先进先出”的原则组织堆码，原料库管和现场品管每天巡查库存米糠质量情况，库存期限不得超过72小时（含节假日），期间抽检黄曲霉毒素B1，不合格的予以退货。
- ✧ 米糠使用：由现场品管现场确认，投料工检查无结块，酸败等异常情况方可投入使用。米糠进料仓固定，每班使用多少投料多少，严禁米糠留在料仓内超过12小时。

3、其他注意事项：

- 1) 供方4个以上，严格供方评审工作。
- 2) 米糠行情差时质量易把控，行情好时质量不好把控，但是行情好价格就高，可以争取配方师支持，减少用量。
- 3) 拟定专门管理制度与品管奖罚制度，规范流程。

三、心得分享

- ✧ 人：收货、化验、现场、品管人员技能不能有短板（培养、培训、互助）。
- ✧ 机：检测设备配备“快速”为宗旨（快速水分、近红外、定性试剂-间苯三酚）。
- ✧ 料：好原料要尽快“变现”。
- ✧ 法：有制度、执行强、重奖惩。
- ✧ 环：上、下、左、右意志一致。