

豆粕的主要营养成分(精选7篇)

以下是网友分享的关于豆粕的主要营养成分的资料7篇，希望对您有所帮助，就爱阅读感谢您的支持。

[豆粕的主要营养成分篇一]

大豆饼粕是我国主要的蛋白质饲料之一，其粗蛋白质含量(42%以上)高，可消化性好，各种必需氨基酸的含量均较高，且富含烟酸、泛酸、胆碱等各种维生素，不失为猪、禽的良好饲料。

表 1 国产二级大豆饼、大豆粕的养分含量(%) (风干基

础)

表2 二级大豆饼、粕的氨基酸含量(%/DM)

(1)粗蛋白质 含量高, 由于榨油方法不同, 一般在

40%-50% 之间。必需氨基酸含量高，组成合理，尤其是赖氨酸在各种饼粕类饲料中含量最高，达到 2.4%-2.8% ，相当于棉仁饼、菜籽饼、花生饼的2 倍。赖氨酸与精氨酸的比例较为恰当，约为 100:130 ，与大量玉米和少量鱼粉配伍，特别适于家禽的氨基酸营养需要。大豆饼粕的色氨酸（ 0.68% ）和苏氨酸（ 1.88% ）的含量也很高，与玉米等谷实类配合可起到氨基酸互补作用。

（赖氨酸，蛋白质中唯一带有侧链伯氨基的氨基酸。 L- 赖氨酸是组成蛋白质的常见20 种氨基酸中的一种碱性氨基酸，是哺乳动物的必需氨基酸和生酮氨基酸，能促进人体发育、增强免疫功能，并有提高中枢神经组织功能的作用）

大豆饼粕的缺点是蛋氨酸含量不足，略低于菜籽饼粕和葵花仁饼粕，略高于棉仁饼粕和花生饼粕，因此在主要使用大豆饼粕的日粮中， 一般要另外添加 DL- 蛋氨酸，才能满足动物的营养需要。（蛋氨酸又名甲硫氨酸，构成人体的必需氨基酸之一，参与蛋白质合成。因其不能在体内自身生成，所以必须由外部获得。如果甲硫氨酸缺乏就会导致体内蛋白质合成受阻，造成机体损害）

(2) 可利用能量大豆饼粕的粗纤维含量 (5.1%) 不高，主要来自大豆皮。无氮浸出物主要是蔗糖、棉子糖 (**Raffinose**)、水苏糖 (**Stachyose**) 及多糖类，淀粉含

量低，故所含可利用能量较高，这也是饼粕类饲料的共同点。

大豆饼粕脂肪的含量与加工方式有关。一般说来，压榨饼残留脂肪较多，在 4% 左右，故能值较高；浸提粕残留脂肪少，在 1% 左右，故比饼类的能值低。

(3) 维生素、矿物质大豆饼粕中胡萝卜素(仅 0.2-0.4 mg/kg)、硫胺素和核黄素(3-6mg/kg)含量低，烟酸和泛酸含量稍高(15-30mg/kg)，胆碱含量丰富(达 2200-2800mg/kg)。含残留脂肪较多及贮存时间短的大豆饼粕中维生素 E 含量高。矿物质中钙少磷多，约 61% 的磷为植酸磷。微量元素硒的含量低，尤其是东北缺硒地区产的大豆饼粕更严重。

(4) 抗营养因子大豆中含有胰蛋白酶抑制因子、血细胞凝集素、致甲状腺肿物质、抗维生素因子、植酸、脲酶、大豆抗原、赖丙氨酸、皂甙、雌激素、胀气因子等抗营养物质。它们多数在大豆饼粕的正规生产过程中由于加热而失活，从而降低或丧失了其有害作用。但我国有些地区采用土法榨油时加热不足或溶剂浸提法生产豆粕时温度和时间控制不当，都会使大豆饼粕出现过生现象，其所含的有害物质会对动物产生不良影响。

最重要的是抗营养因子是胰蛋白酶抑制因子，它可引起动物生长抑制、胰腺肥大和胰腺增生，其中对家禽影响最大。另一抗营养因子是大豆抗原，主要有大豆球蛋白(glycinin)、 α -伴大豆球蛋白(α -conglycinin)、 β -伴

大豆球蛋白 (β -conglycinin)、 α -伴大豆球蛋白 (α -conglycinin)。它们引起仔猪和犊牛肠道过敏反应，这是腹泻的主要原因，其中主要抗原是大豆球蛋白和 β -伴大豆球蛋白。

[豆粕的主要营养成分篇二]

当前豆粕又开始爬升价格高位。豆粕一直是农产品市场的明星。今天，我们就来谈一下豆粕的具体情况以及其在饲料中被杂粕替代存在的一些问题。

豆粕是油厂压榨豆油后得到的一种副产品。根据其提取的方法不同，可以分为一浸豆粕和二浸豆粕两种。豆粕在整个加工过程中，对温度的要求特别高，温度过高会影响到蛋白质含量，从而直接关系到豆粕的质量和使用；温度过低会增加豆粕的水份含量，而水份含量高则会影响储存期内豆粕的质量。一浸豆粕的生产工艺较为先进，蛋白质含量高，是国内目前现货市场上流通的主要品种。

豆粕是棉籽粕、花生粕、菜籽粕等 12 种动植物油粕饲料产品中产量最大，用途最广的一种。豆粕的形状一般呈不规则

碎片状，颜色为浅黄色至浅褐色，味道具有烤大豆香味。

主要成分有以下几种：蛋白质 40%~48%， 赖氨酸

2.5% ~

3.0%， 色氨酸 0.6%~0.7%， 蛋氨酸 0.5%~0.7%。 具体成

分如下表所示：

豆粕作为一种重要的饲料原料在各种饲料中有其不可替代的作用。一般情况下，在饲料中豆粕的应用比例是百分之十几。为了保证饲料的蛋白质量以及适口性等，豆粕是在饲料配方中是必不可少。这就是之所以现在豆粕价格飞涨，养殖业连连叫苦的主要原因了。目前，在饲料技术中也有一部分用杂粕代替豆粕用在饲料配方中。但是在杂粕代替豆粕在饲料中应用存在一些问题。我们简单介绍一下。

杂粕粗纤维含量高，特别是加工过程中脱壳不充分时还会影响其它营养物质的消化吸收，表现出抗营养作用。

(1) 影响动物体内营养物质的消化吸收

由于杂粕纤维素含量高，不仅包裹营养物质，妨碍与消化酶的充分接触，还增加了内源营养物质的损失，降低饲料中养分的利用率，还可与日粮中的钙、铜、铁、锌等金属离子发生螯合反应生成不溶性盐，影响矿物元素的吸收利用。

(2) 纤维素含量过高影响肉鸡矿物元素沉积率

含有较多水溶性非淀粉多糖（SNSP）如木聚糖等，增加肠道食糜粘度，致使肠道内容物运动困难，阻碍消化酶与底物之间的相互作用，并形成不动水层，对养分的吸收产生物理性障碍，还增加了持水力，降低消化产物向黏膜表层的扩散速度，从而极大的影响了营养物质的利用。

(3) 抗营养因子对动物体内蛋白酶的影响

含有胰蛋白酶抑制因子、植物凝集素等蛋白质性质的抗营养因子，能与胰蛋白酶、胰凝乳蛋白酶结合而使其失活，致使胰脏肥大；与小肠壁粘膜紧密结合，影响营养物质的吸收，造成消化酶活性的改变以及内源性蛋白质的过度分泌，粘蛋白量增加等，最终表现在降低营养物质利用率，抑制动物生长。

根据以上介绍我们知道豆粕在饲料中的不可替代性。可见，即使豆粕一路飙升，养殖业盈利一降再降，豆粕的市场需求在短期内还是不会出现太大的下降。希望广大养殖户不要因为豆粕价格的激涨而盲目用杂粕来代替。如果想降低饲料成本，一定要从科学合理的方面入手！

[豆粕的主要营养成分篇三]

1. 豆饼(粕):大豆饼粕在所有饼粕类蛋白质饲料中公认质量最好。蛋白质含量 40%-50%， 赖氨酸含量2.45%-2.70%，赖氨酸含量是所有饼、粕类饲料中最高者，但蛋氨酸含量少，适口性好；粗纤维 5 % 左右，能值较高；富含烟酸与核黄素，胡萝卜素与维生素 **D** 含量少；钙不足。大豆饼粕在日粮中用量一般在 20% 左右。

2. 菜子饼(粕):菜籽饼蛋白质 34%-38%, 蛋氨酸含量
(0.58%)仅次于芝麻饼(0.81%), 名列第二, 精氨酸含量

(1.75%) 在饼粕类饲料中最低，然而硒的含量在植物性饲料中最高。

油菜籽、甘蓝、白菜和芥菜等十字花科的种籽含有硫葡萄糖甙，种籽破碎后在一定水分和温度的条件下，经芥子酶(存在于菜籽和肠道某些细菌)作用，被水解成有害物质硫氰酸盐和异硫氰酸盐，部分异硫氰酸盐形成恶唑烷硫酮。

一般妊娠母猪、哺乳母猪日粮中菜籽饼尽量不用，不超过3%，生长肥育猪 5%-8%；若是白菜型品种菜籽饼，在日粮中可提高其用量，生长肥育猪 15%。

3. 花生饼(粕)：脱壳后的花生仁饼代谢能水平是饼粕类饲料中最高者，蛋白质达 50% 左右，适口性好，精氨酸含量 5.2%，是所有动、植性饲料的最高者，赖氨酸和蛋氨酸很低分别为 1.35%、0.39%。但容易变质，不宜久贮，易为发霉，产生黄曲霉毒素，对幼猪毒害最甚。用量：肉猪不超过 10%，哺乳仔猪最好不用，其它阶段猪不超过4% 。

[豆粕的主要营养成分篇四]

花生粕的主要特征、营养成分及综合利用

陈

杰, 方志伟, 徐鹤龙, 陈德华, 郭仕清, 谢玉钊

(广东省农科院作物研究所, 广东广州

510640)

摘要: 花生粕是从花生仁经压榨提炼油料后的副产物, 对其研究和应用可提高花生的综合利用价值和经济价值。介绍了花生粕在感官、质量、营养等方面的主要特征, 分析了花生米的主要成分, 并对其开发利用进行了概述。

关键词: 花生粕; 特征; 成分分析; 开发应用中图分类号:

S565.2

文献标识码: A

文章编号: 1004-874X (2008)11-0070-02

花生是世界五大油料作物之一, 其生产遍及世界各大洲。我国花生生产分布非常广泛, 且主要集中在山东、河南、河北、安徽等省, 占全国花生生产量的60%以上。正常年景, 我国花生生产量为1000万t左右, 位居世界第1位, 约占全球花生总产量的38%[1]。花生粕是花生仁经压榨提炼油料后的副产品, 富含丰富的植物蛋白, 适合于禽畜水产饲料中使用。本文通过介绍花生粕的特征、营养成分以及综合开发利用情况, 了解花生粕的价值, 以期为花生粕的进一步开发利用提供参考。

1.3 营养特征

花生粕的营养价值较高，其代谢能是粕类饲料中最高的，

粗蛋白质含量达 48% 以上，精氨酸含量高达

5.2%，是所有动、植物饲料中最高的。赖氨酸含量只有大豆饼粕的 50% 左右，蛋氨酸含量也较低，而维生素及矿物质含量与其他饼、粕类饲料相近。

花生粕营养成分含量随着粕中含壳量多少而有差异，含壳量越多，粕的粗蛋白质及有效能值越低。不脱壳花生榨油生产出的花生饼，粗纤维含量可达 25%。花生果仁中含有胰蛋白酶抑制因子，加热可将抑制因子破坏，但温度过高会影响蛋白质的利用率。

花生粕很容易感染黄曲霉菌而产生黄曲霉毒素。黄曲霉毒素种类较多，其中毒性最大的是黄曲霉毒素

1

1.1

主要特征

感官特征

花生粕主要由碎果仁组成，且还有一些种皮和外

B1。 蒸煮、干热对去除黄曲霉毒素无效，因此对花生粕中黄曲霉毒素含量应进行严格的检测，国家卫生标准规定黄曲霉毒素的允许量需低于 **0.05mg/kg[3]**。

壳存在，破碎外壳表面有成束纤维成网状结构，外壳内层为不透明白色、质软且有光泽、含油滴。花生粕淡褐色或深褐色，有淡花生香味，形状为小块或粉状[2]。

1.2 质量特征

花生粕以粗蛋白质、粗纤维、粗灰分为质量控制指

2

2.1

主要营养成分

化学成分

吴肖等[3]对花生粕的化学成分进行了系统预试，

按各种指标的含分为 3 级(表1)。粗蛋白质、粗纤维、粗灰分等3 项质量指标含量均以 88% 干物质为基础计算，各项指标必须符合相应等级规定标准。二级饲料用花生粕为中等质量标准，低于三级者为等外品。

表 1

等级一级二级三级

水分(%)

花生粕质量标准

粗纤维(%)

粗灰分(%)

结果显示花生粕内含有黄酮类、酚类、氨基酸、蛋白质、鞣质、油脂类、糖类、三萜或甾体类化合物。其中，总黄酮的含量达 1.095mg/g。因此，很有必要对花生粕中的黄酮类

化合物进行更深层次的研究，充分发挥其应用价值[4]。

粗蛋白质 (%)

2.2 营养成分2.2.1

蛋白质和维生素含量

花生粕中的蛋白质含

量最高(48.68%)，其次是可溶性总糖(32.50%)、灰分

(5.61%)、脂肪(0.80%)，每100g花生粕中的含维生素

≤12≤12≤12≥51≥42≥37≤7≤9≤11≤6≤7≤8

收稿日期：2008-08-22

作者简介：陈杰(1982-)，男，硕士，E-mail：

jiechen0405@126.

E、维生素B₁、维生素B₂含量分别为0.871、0.237、0.282mg [5]。其中，花生蛋白可作为病人的食品，对帮助糖尿病、高血压病、动脉硬化症和肠胃病患者恢复健康均有一定的效果[6]。

Com

通讯作者：• • 龙(1950-)，男，高级工程师

71

2.2.2

氨基酸含量

梅娜等[5]采用氨基酸自动分析仪

品，如张岩等[8]研究设计生产的花生粕咀嚼片。

测定了花生粕中的氨基酸含量，结果每 100g 花生粕中各种氨基酸含量由高到低依次为：酪氨酸 331.447 胱氨酸

330.403g 、亮氨酸**32.593g** 、苯丙氨酸**32.165g**

缬氨酸 **31.609g** 、苏氨酸**31.546g** 、异亮氨酸 **31.316g**、

赖氨酸 **31.167g** 、蛋氨酸 **30.366g** 、谷氨酸 **7.572g**、 **g**

精氨酸 **4.919g** 、天冬氨酸 **4.426g** 、甘氨酸 **2.108g** 、丝

氨酸 **1.984g** 、丙氨酸**1.529g** 、脯氨酸**1.385g** 、组氨酸

3.4 发酵食品

花生粕具有促进微生物生长发育和代谢之功能，

能促进双歧杆菌的发酵，同时还能促进乳酸菌、霉菌及其他菌类的增殖，并具有促进面包酵母充气的作用。因此，花生粕发酵食品应用范围广泛，如生产酸奶、干酪、醋、酱油和发酵火腿等。同时，有效澄清则可用于生产酸性饮品、谷物营养饮品等，或者生产乳酸菌制剂：片剂、冲剂、口服液、胶囊等[9]。

1.014g 。可见，花生粕中的氨基酸不仅种类齐全，而且含量丰富。每 **100 g** 花生粕总氨基酸含量高达 **37.504**

3.5 蛋白饮料

俞国光等[10]利用酶水解，对底物浓度，酶的用量以

g ，其中人体必需氨基酸的含量占总氨基酸含量的

38.29%。花生粕蛋白质中氨基酸的组成和比例与谷物

籽实蛋白质类似，即赖氨酸和蛋氨酸的含量较低。因此，
在使用花生粕时宜与含精氨酸低的饲料如菜籽粕、鱼粉或血

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/578067030017006056>