



苜蓿收割应注意的问题

苜蓿收割的时间、技术、加工环节是否得当,直接影响苜蓿的产量及质量。因此,要引起苜蓿生产者的高度重视。

刈割适期 苜蓿刈割一般选在苜蓿的孕蕾末期或初花期,以平均百株开花率5%以下为宜,收割末期百株开花率也不能超过10%,因为这时干制的苜蓿粗蛋白质含量可保持17.5%以上(出口产品标准不低于17%)。

留茬高度 一年中除最后一茬外,苜蓿刈割留茬高度应当掌握在齐地以上,以不伤及再生芽为度,留茬过高直接影响苜蓿产量,留茬过低则有损苜蓿萌发的新芽,影响下茬苜蓿的产量。

晾晒技术 苜蓿刈割后一般采用田间自然干燥。晾晒1天后,其上层苜蓿含水量30%~40%左右时,可在早晨或傍晚

进行翻晒,此时苜蓿叶片不易脱落,从而减少损失率。

打捆时机

苜蓿刈割后在晴天光照充足的情况下晾晒2~3天,当其含水量在18%以下时,于早晨或晚间进行打捆拉运,以减少苜蓿叶片的破碎及脱落。注意不应将过湿的苜蓿、腐草打入捆中,以免打捆后腐败变质。

草捆堆放 苜蓿打捆后,应尽快入库或码垛。码垛时,垛底相对要高,且排水通畅,草捆不应与地面直接接触,以免水浸。垛上应覆盖防雨设施,垛中草捆间要留空隙通风。(陈学通 甘肃省定西市畜牧局 743000 0932-8263250)



蛋氨酸掺假①鉴别方法

有些市售蛋氨酸因掺入淀粉、葡萄糖粉、石粉等杂物而使氨基酸含量仅达50%,大大低于国家规定标准。蛋氨酸掺假可用

以下方法识别:

感官检查 真蛋氨酸为纯白色或带微黄色,为有光泽晶体,口感略有甜味,假的为黄色或灰色,闪光结晶极少,有

怪味、涩感。

灼烧 取瓷质坩锅1个加入1克蛋氨酸,在电炉上炭化,然后在55℃炉上灼烧1小时,真蛋氨酸经灼烧后所剩残渣应在0.5%以下。

溶解法 取1个250毫升烧杯,加入50毫升蒸馏水,再加入1克蛋氨酸,用玻璃棒轻轻搅动,假蛋氨酸不全溶于水,而真蛋氨酸几乎全溶于水。

只要掌握好这些掺假的鉴别方法,大家就不会再上当受骗,不法商贩也就失去了市场和立足之地。(陈聪敏)