



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106376741 A

(43)申请公布日 2017.02.08

(21)申请号 201610730202.0

(22)申请日 2016.08.25

(71)申请人 安徽诺阳禽业有限公司

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县徐圩乡
永红村

(72)发明人 李春波

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 张加宽

(51)Int.Cl.

A23K 50/30(2016.01)

A23K 10/30(2016.01)

A23K 20/163(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

肉用仔猪前期配合饲料及其制备方法

(57)摘要

肉用仔猪前期配合饲料及其制备方法,将白术、黄芪、茯苓、甘草分别清洗干净后,火煎煮20min,得到中药滤液;将陈皮、当归和龙眼肉进行清洗后,切块包裹;混合进行煎煮,得到营养添加剂;取脱皮的黄豆浸泡在黄酒内,浸泡过程中加入玉米;去浸泡后的黄豆与玉米磨成浆;将浆与营养添加剂混合即得到饲料。本发明的优点在于:制备工艺简单,方便,不添加任何化学成分,利用玉米与黄豆组合替代白菜,减弱纯白菜的无味,口感好,同时采用添加剂和调味料保证饲料的营养充足,加入的药物在经过混入饲料中,可直接有效被猪吸收,增强抵抗力,减少病死。

1. 肉用仔猪前期配合饲料,其特征在於:包括白朮5-8份、黃芪3-5份、茯苓8-12份、龍眼肉3-5份、當歸8-12份、陳皮5-8份、甘草8-12份、添加劑10-20份、調味料100-200份,黃豆200-250份、玉米300-350份、黃酒25-30份。

2. 根據權利要求1中所述的肉用仔猪前期配合飼料,其特徵在於:所述的添加劑為萝卜、藍莓汁、水、米仁、生薑汁、黃連、白糖,按照10:5:2:1:3:220混合攪拌即可。

3. 根據權利要求1中所述的肉用仔猪前期配合飼料,其特徵在於:所述的調味料為碓白熟米,其製備方法為把篩去米糠、各自分散、略帶彈性的熟米,拌以花生油適量,堆放12小時後,分批用碓白,臼時要不斷把底部熟米翻到上面,直至熟米全被全白扁為止。

4. 肉用仔猪前期配合飼料製備方法,其特徵在於:其製備方法主要包括以下步驟:

1) 將白朮、黃芪、茯苓、甘草分別清洗乾淨後,投入蒸煮鍋內,加入其3倍質量的水進行武火煎煮20min,然後待其冷卻後,進行去渣取汁,得到中藥濾液;

2) 將原料中的陳皮、當歸和龍眼肉進行清洗後,進行切快,塊狀的長度在3-5cm,而後採用以無紡布袋將塊狀物進行包裹後,形成料包;

3) 將上述步驟2)製備的中藥料包加入步驟1)中的中藥料液中,進行煎煮,時間控制在30-40min,然後取出料包,進行過濾後,將濾液投放至減壓濃縮罐中進行濃縮,直至相對密度 1 ± 0.01 ,將濃縮後的液體通過噴霧乾燥技術獲得營養添加劑;

4) 選取優質黃豆,脫皮;

5) 取脫皮的黃豆浸泡在黃酒內,浸泡時長1-2小時,其中浸泡過程分為三段,前段浸泡溫度 50°C ,中段浸泡溫度為 30°C ,後段浸泡溫度為 50°C ,且在三步浸泡過程中分別加入 $1/5$ 、 $3/5$ 、 $1/5$ 玉米;

6) 去浸泡後的黃豆與玉米磨成漿;

7) 加熱漿, $45-50^{\circ}\text{C}$ 時加入調味料, $60-65^{\circ}\text{C}$ 時加入添加劑,加熱1小時,冷卻成漿;

8) 將漿與營養添加劑混合即得到飼料。

肉用仔猪前期配合饲料及其制备方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及一种动物饲料及其制备方法，具体涉及一种肉用仔猪前期配合饲料及其制备方法。

背景技术：

[0002] 猪饲料通常是由蛋白质饲料、能量饲料、粗饲料、青绿饲料、青贮饲料、矿物质饲料和饲料添加剂组成的；按类别分：全价料、浓缩料和预混料。根据不同时期的猪采用喂食不同的饲料可助长猪的生长发育。

发明内容：

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于克服现有技术的缺陷，提供一种肉用仔猪前期配合饲料及其制备方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现。

[0005] 肉用仔猪前期配合饲料，其特征在于：包括白术5-8份、黄芪3-5份、茯苓8-12份、龙眼肉3-5份、当归8-12份、陈皮5-8份、甘草8-12份、添加剂10-20份、调味料100-200份，黄豆200-250份、玉米300-350份、黄酒25-30份。

[0006] 所述的添加剂为萝卜、蓝莓汁、水、米仁、生姜汁、黄连、白糖，按照10:5:2:1:3:220混合搅拌即可。

[0007] 所述的调味料为碓白熟米，其制备方法为把筛去米糠、各自分散、略带弹性的熟米，拌以花生油适量，堆放12小时后，分批用碓白，白时要不断把底部熟米翻到上面，直至熟米全被全白扁为止。

[0008] 肉用仔猪前期配合饲料制备方法，其特征在于：其制备方法主要包括以下步骤：

[0009] 1) 将白术、黄芪、茯苓、甘草分别清洗干净后，投入蒸煮锅内，加入其3倍质量的水进行武火煎煮20min，然后待其冷却后，进行去渣取汁，得到中药滤液；

[0010] 2) 将原料中的陈皮、当归和龙眼肉进行清洗后，进行切快，块状的长度在3-5cm，而后采用以无纺布袋将块状物进行包裹后，形成料包；

[0011] 3) 将上述步骤2) 制备的中药料包加入步骤1) 中的中药料液中，进行煎煮，时间控制在30-40min，然后取出料包，进行过滤后，将滤液投放至减压浓缩罐中进行浓缩，直至相对密度 1 ± 0.01 ，将浓缩后的液体通过喷雾干燥技术获得营养添加剂；

[0012] 4) 选取优质黄豆，脱皮；

[0013] 5) 取脱皮的黄豆浸泡在黄酒内，浸泡时长1-2小时，其中浸泡过程分为三段，前段浸泡温度 50°C ，中段浸泡温度为 30°C ，后段浸泡温度为 50°C ，且在三步浸泡过程中分别加入 $1/5$ 、 $3/5$ 、 $1/5$ 玉米；

[0014] 6) 去浸泡后的黄豆与玉米磨成浆；

[0015] 7) 加热浆， $45-50^{\circ}\text{C}$ 时加入调味料， $60-65^{\circ}\text{C}$ 时加入添加剂，加热1小时，冷却成浆；

[0016] 8) 将浆与营养添加剂混合即得到饲料。

[0017] 本发明的优点在于：制备工艺简单，方便，不添加任何化学成分，利用玉米与黄豆组合替代白菜，减弱纯白菜的无味，口感好，同时采用添加剂和调味料保证饲料的营养充足，加入的药物在经过混入饲料中，可直接有效被猪吸收，增强抵抗力，减少病死。

具体实施方式：

[0018] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体实施例，进一步阐述本发明。

[0019] 具体实施例1：肉用仔猪前期配合饲料，包括白术5份、黄芪3份、茯苓8份、龙眼肉3份、当归8份、陈皮5份、甘草8份、添加剂10份、调味料100份，黄豆200份、玉米300份、黄酒25份。

[0020] 所述的添加剂为萝卜、蓝莓汁、水、米仁、生姜汁、黄连、白糖，按照10:5:2:1:3:220混合搅拌即可。

[0021] 所述的调味料为碓白熟米，其制备方法为把筛去米糠、各自分散、略带弹性的熟米，拌以花生油适量，堆放12小时后，分批用碓白，白时要不断把底部熟米翻到上面，直至熟米全被全白扁为止。

[0022] 具体实施例2：肉用仔猪前期配合饲料，包括白术8份、黄芪5份、茯苓12份、龙眼肉5份、当归12份、陈皮8份、甘草12份、添加剂20份、调味料200份，黄豆250份、玉米350、黄酒30份。

[0023] 所述的添加剂为萝卜、蓝莓汁、水、米仁、生姜汁、黄连、白糖，按照10:5:2:1:3:220混合搅拌即可。

[0024] 所述的调味料为碓白熟米，其制备方法为把筛去米糠、各自分散、略带弹性的熟米，拌以花生油适量，堆放12小时后，分批用碓白，白时要不断把底部熟米翻到上面，直至熟米全被全白扁为止。

[0025] 肉用仔猪前期配合饲料制备方法，其制备方法主要包括以下步骤：

[0026] 1) 将白术、黄芪、茯苓、甘草分别清洗干净后，投入蒸煮锅内，加入其3倍质量的水进行武火煎煮20min，然后待其冷却后，进行去渣取汁，得到中药滤液；

[0027] 2) 将原料中的陈皮、当归和龙眼肉进行清洗后，进行切快，块状的长度在3-5cm，而后采用以无纺布袋将块状物进行包裹后，形成料包；

[0028] 3) 将上述步骤2) 制备的中药料包加入步骤1) 中的中药料液中，进行煎煮，时间控制在30-40min，然后取出料包，进行过滤后，将滤液投放至减压浓缩罐中进行浓缩，直至相对密度 1 ± 0.01 ，将浓缩后的液体通过喷雾干燥技术获得营养添加剂；

[0029] 4) 选取优质黄豆，脱皮；

[0030] 5) 取脱皮的黄豆浸泡在黄酒内，浸泡时长1-2小时，其中浸泡过程分为三段，前段浸泡温度 50°C ，中段浸泡温度为 30°C ，后段浸泡温度为 50°C ，且在三步浸泡过程中分别加入 $1/5$ 、 $3/5$ 、 $1/5$ 玉米；

[0031] 6) 去浸泡后的黄豆与玉米磨成浆；

[0032] 7) 加热浆， $45-50^{\circ}\text{C}$ 时加入调味料， $60-65^{\circ}\text{C}$ 时加入添加剂，加热1小时，冷却成浆；

[0033] 8) 将浆与营养添加剂混合即得到饲料。

[0034] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术

人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。