



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107252004 A

(43)申请公布日 2017.10.17

(21)申请号 201710555014.3

(22)申请日 2017.07.10

(71)申请人 苏州旭丰生物科技有限公司

地址 215131 江苏省苏州市相城区元和街
道相城大道168号A座1225室

(72)发明人 刘林琴

(74)专利代理机构 北京君泊知识产权代理有限
公司 11496

代理人 王程远

(51)Int.Cl.

A23K 50/75(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种斑头秋沙鸭专用饲料添加剂及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种斑头秋沙鸭专用饲料添加剂及其制备方法,该饲料添加剂由如下重量份的原料组成:菜粕30-40份,黑麦粉16-22份,餐条鱼粉25-35份,蜗牛粉10-16份,牡蛎粉6-12份,螺丝粉30-35份,水蛭干粉4-8份,猪肝10-16份,鸡心8-14份,韭菜籽5-7份,小水兰10-12份,宝塔草6-10份,金鱼藻4-6份,刺五加6-10份,白扁豆18-22份,紫花地丁4-6份,开胃剂30-40份,水适量。该饲料添加剂各组分有效混合,配方科学合理,能满足各生长阶段斑头秋沙鸭的需要,饲料的利用率高,能促进斑头秋沙鸭的快速生长,还可以降低斑头秋沙鸭的生病率并提高其成活率。

1. 一种斑头秋沙鸭专用饲料添加剂,其特征在于,由如下重量份的原料组成:

菜粕30-40份,黑麦粉16-22份,餐条鱼粉25-35份,蜗牛粉10-16份,牡蛎粉6-12份,螺丝粉30-35份,水蛭干粉4-8份,猪肝10-16份,鸡心8-14份,韭菜籽5-7份,小水兰10-12份,宝塔草6-10份,金鱼藻4-6份,刺五加6-10份,白扁豆18-22份,紫花地丁4-6份,开胃剂30-40份,水适量;

所述开胃剂由如下重量份的原料组成:

红豆沙18-24份,乌梅粉6-10份,蜂蜜3-5份,红曲粉8-12份,鹌鹑蛋黄6-8份,生姜汁2-4份,板栗10-14份,柳橙汁8-10份;

所述开胃剂的制备方法是:

将板栗去壳煮熟与煮熟的鹌鹑蛋黄混合,捣成泥并加入生姜汁和柳橙汁搅拌均匀,放入-3~-1℃的环境下保存40-50分钟,取出并放入搅拌机,加入红豆沙、乌梅粉、蜂蜜、红曲粉和适量水,温度控制在55-65℃,以80-90rpm的速度搅拌20-30分钟,将所得混合物烘干后即得;

所述斑头秋沙鸭专用饲料添加剂的制备方法,包含以下步骤:

①将猪肝、鸡心切片并加入韭菜籽混合,放入锅中用水煎煮15-20分钟,自然冷却后全部投入粉碎机,继续加入小水兰、宝塔草、金鱼藻和适量水,打成浆料A备用;

②将刺五加、白扁豆、紫花地丁切碎后用水煎煮55-65分钟,过滤后得煎液B备用;

③将菜粕粉碎后与黑麦粉混合,上蒸笼蒸20-30分钟,冷却后烘干并研磨成粉C备用;

④将餐条鱼粉、蜗牛粉、牡蛎粉、螺丝粉、水蛭干粉加入搅拌机,温度控制在75-85℃,以100-120rpm的速度搅拌10-15分钟;加入之前制备的A、B、C和适量水,常温下以70-90rpm的速度搅拌25-35分钟;加入开胃剂,常温下以40-50rpm的速度搅拌10-15分钟;

⑤将所得混合物烘干、制粒后即得。

一种斑头秋沙鸭专用饲料添加剂及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饲料添加剂,更确切地说,是一种斑头秋沙鸭专用饲料添加剂及其制备方法。

背景技术

[0002] 斑头秋沙鸭是鸭科秋沙鸭属的水鸭。分布于欧洲和俄罗斯北部,往东到西伯利亚东部,直到太平洋沿岸,往南到伏尔加河下游,土耳其和黑龙江一带。斑头秋沙鸭外表美丽,泳姿逍遥,是著名的观赏鸟。

[0003] 近年来我国市场对斑头秋沙鸭的需求量不断加大,采用饲料添加剂进行斑头秋沙鸭的集约化和规模化养殖越来越多。但是,现有的饲料添加剂营养成分不是很合理,成分单一无法提供斑头秋沙鸭生长所需的全部营养成分,影响其生长速度;而且现有的饲料添加剂还含有各种激素,从而推高了其患病率。

发明内容

[0004] 本发明主要是解决现有技术所存在的技术问题,从而提供一种营养丰富且不含有激素的斑头秋沙鸭专用饲料添加剂及其制备方法。

[0005] 本发明的上述技术问题主要是通过下述技术方案得以解决的:

[0006] 一种斑头秋沙鸭专用饲料添加剂,由如下重量份的原料组成:

[0007] 菜粕30-40份,黑麦粉16-22份,餐条鱼粉25-35份,蜗牛粉10-16份,牡蛎粉6-12份,螺丝粉30-35份,水蛭干粉4-8份,猪肝10-16份,鸡心8-14份,韭菜籽5-7份,小水兰10-12份,宝塔草6-10份,金鱼藻4-6份,刺五加6-10份,白扁豆18-22份,紫花地丁4-6份,开胃剂30-40份,水适量。

[0008] 所述开胃剂由如下重量份的原料组成:

[0009] 红豆沙18-24份,乌梅粉6-10份,蜂蜜3-5份,红曲粉8-12份,鹌鹑蛋黄6-8份,生姜汁2-4份,板栗10-14份,柳橙汁8-10份。

[0010] 所述开胃剂的制备方法是:

[0011] 将板栗去壳煮熟与煮熟的鹌鹑蛋黄混合,捣成泥并加入生姜汁和柳橙汁搅拌均匀,放入-3~-1℃的环境下保存40-50分钟,取出并放入搅拌机,加入红豆沙、乌梅粉、蜂蜜、红曲粉和适量水,温度控制在55-65℃,以80-90rpm的速度搅拌20-30分钟,将所得混合物烘干后即得。

[0012] 本发明还公开了该斑头秋沙鸭专用饲料添加剂的制备方法,包含以下步骤:

[0013] ①将猪肝、鸡心切片并加入韭菜籽混合,放入锅中用水煎煮15-20分钟,

[0014] 自然冷却后全部投入粉碎机,继续加入小水兰、宝塔草、金鱼藻和适量水,

[0015] 打成浆料A备用;

[0016] ②将刺五加、白扁豆、紫花地丁切碎后用水煎煮55-65分钟,过滤后得煎

[0017] 液B备用;

- [0018] ③将菜粕粉碎后与黑麦粉混合,上蒸笼蒸20-30分钟,冷却后烘干并研磨
- [0019] 成粉C备用;
- [0020] ④将餐条鱼粉、蜗牛粉、牡蛎粉、螺丝粉、水蛭干粉加入搅拌机,温度控
- [0021] 制在75-85℃,以100-120rpm的速度搅拌10-15分钟;加入之前制备的A、
- [0022] B、C和适量水,常温下以70-90rpm的速度搅拌25-35分钟;加入开胃剂,
- [0023] 常温下以40-50rpm的速度搅拌10-15分钟;
- [0024] ⑤将所得混合物烘干、制粒后即得。

[0025] 本发明的斑头秋沙鸭专用饲料添加剂各组分有效混合,配方科学合理,能满足各生长阶段斑头秋沙鸭的需要,饲料的利用率高,能促进斑头秋沙鸭的快速生长,还可以降低斑头秋沙鸭的生病率并提高其成活率。

具体实施方式

[0026] 下面对本发明的优选实施例进行详细阐述,以使本发明的优点和特征能更易于被本领域技术人员理解,从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0027] [实施例1]

[0028] 按重量份取菜粕30份,黑麦粉16份,餐条鱼粉25份,蜗牛粉10份,牡蛎粉6份,螺丝粉30份,水蛭干粉4份,猪肝10份,鸡心8份,韭菜籽5份,小水兰10份,宝塔草6份,金鱼藻4份,刺五加6份,白扁豆18份,紫花地丁4份,开胃剂30份,水适量。

[0029] 所述开胃剂由如下重量份的原料组成:

[0030] 红豆沙18份,乌梅粉6份,蜂蜜3份,红曲粉8份,鹌鹑蛋黄6份,生姜汁2份,板栗10份,柳橙汁8份。

[0031] 所述开胃剂的制备方法是:

[0032] 将板栗去壳煮熟与煮熟的鹌鹑蛋黄混合,捣成泥并加入生姜汁和柳橙汁搅拌均匀,放入-3℃的环境下保存40分钟,取出并放入搅拌机,加入红豆沙、乌梅粉、蜂蜜、红曲粉和适量水,温度控制在55℃,以80rpm的速度搅拌30分钟,将所得混合物烘干后即得。

[0033] 将猪肝、鸡心切片并加入韭菜籽混合,放入锅中用水煎煮15分钟,自然冷却后全部投入粉碎机,继续加入小水兰、宝塔草、金鱼藻和适量水,打成浆料A备用;将刺五加、白扁豆、紫花地丁切碎后用水煎煮55分钟,过滤后得煎液B备用;将菜粕粉碎后与黑麦粉混合,上蒸笼蒸20分钟,冷却后烘干并研磨成粉C备用;将餐条鱼粉、蜗牛粉、牡蛎粉、螺丝粉、水蛭干粉加入搅拌机,温度控制在75℃,以100rpm的速度搅拌15分钟;加入之前制备的A、B、C和适量水,常温下以70rpm的速度搅拌35分钟;加入开胃剂,常温下以40rpm的速度搅拌15分钟;将所得混合物烘干、制粒后即得。

[0034] 为了进一步说明本发明饲料的应用价值,饲养户将200只斑头秋沙鸭按照年龄、体重、健康状况相同的原则平均分为1个实验组和1个对比组并分开饲养,实验组喂本发明的饲料,对比组喂传统饲料,实验期为2个月。实验结果为:与对比组相比,实验组的体重平均增重14.7%,体长平均增长6.8%,患病率平均降低22.9%。

[0035] [实施例2]

[0036] 按重量份取菜粕40份,黑麦粉22份,餐条鱼粉35份,蜗牛粉16份,牡蛎粉12份,螺丝粉35份,水蛭干粉8份,猪肝16份,鸡心14份,韭菜籽7份,小水兰12份,宝塔草10份,金鱼藻6

份,刺五加10份,白扁豆22份,紫花地丁6份,开胃剂40份,水适量。

[0037] 所述开胃剂由如下重量份的原料组成:

[0038] 红豆沙24份,乌梅粉10份,蜂蜜5份,红曲粉12份,鹌鹑蛋黄8份,生姜汁4份,板栗14份,柳橙汁10份。

[0039] 所述开胃剂的制备方法是:

[0040] 将板栗去壳煮熟与煮熟的鹌鹑蛋黄混合,捣成泥并加入生姜汁和柳橙汁搅拌均匀,放入-1℃的环境下保存50分钟,取出并放入搅拌机,加入红豆沙、乌梅粉、蜂蜜、红曲粉和适量水,温度控制在65℃,以90rpm的速度搅拌20分钟,将所得混合物烘干后即得。

[0041] 将猪肝、鸡心切片并加入韭菜籽混合,放入锅中用水煎煮20分钟,自然冷却后全部投入粉碎机,继续加入小水兰、宝塔草、金鱼藻和适量水,打成浆料A备用;将刺五加、白扁豆、紫花地丁切碎后用水煎煮65分钟,过滤后得煎液B备用;将菜粕粉碎后与黑麦粉混合,上蒸笼蒸30分钟,冷却后烘干并研磨成粉C备用;将餐条鱼粉、蜗牛粉、牡蛎粉、螺丝粉、水蛭干粉加入搅拌机,温度控制在85℃,以120rpm的速度搅拌10分钟;加入之前制备的A、B、C和适量水,常温下以90rpm的速度搅拌25分钟;加入开胃剂,常温下以50rpm的速度搅拌10分钟;将所得混合物烘干、制粒后即得。

[0042] 为了进一步说明本发明饲料的应用价值,饲养户将200只斑头秋沙鸭按照年龄、体重、健康状况相同的原则平均分为1个实验组和1个对比组并分开饲养,实验组喂本发明的饲料,对比组喂传统饲料,实验期为2个月。实验结果为:与对比组相比,实验组的体重平均增重13.1%,体长平均增长5.8%,患病率平均降低25.4%。

[0043] [实施例3]

[0044] 按重量份取菜粕35份,黑麦粉19份,餐条鱼粉30份,蜗牛粉13份,牡蛎粉9份,螺丝粉33份,水蛭干粉6份,猪肝13份,鸡心11份,韭菜籽6份,小水兰11份,宝塔草8份,金鱼藻5份,刺五加8份,白扁豆20份,紫花地丁5份,开胃剂35份,水适量。

[0045] 所述开胃剂由如下重量份的原料组成:

[0046] 红豆沙21份,乌梅粉8份,蜂蜜4份,红曲粉10份,鹌鹑蛋黄7份,生姜汁3份,板栗12份,柳橙汁9份。

[0047] 所述开胃剂的制备方法是:

[0048] 将板栗去壳煮熟与煮熟的鹌鹑蛋黄混合,捣成泥并加入生姜汁和柳橙汁搅拌均匀,放入-2℃的环境下保存45分钟,取出并放入搅拌机,加入红豆沙、乌梅粉、蜂蜜、红曲粉和适量水,温度控制在60℃,以85rpm的速度搅拌25分钟,将所得混合物烘干后即得。

[0049] 将猪肝、鸡心切片并加入韭菜籽混合,放入锅中用水煎煮17分钟,自然冷却后全部投入粉碎机,继续加入小水兰、宝塔草、金鱼藻和适量水,打成浆料A备用;将刺五加、白扁豆、紫花地丁切碎后用水煎煮60分钟,过滤后得煎液B备用;将菜粕粉碎后与黑麦粉混合,上蒸笼蒸25分钟,冷却后烘干并研磨成粉C备用;将餐条鱼粉、蜗牛粉、牡蛎粉、螺丝粉、水蛭干粉加入搅拌机,温度控制在80℃,以110rpm的速度搅拌13分钟;加入之前制备的A、B、C和适量水,常温下以80rpm的速度搅拌30分钟;加入开胃剂,常温下以45rpm的速度搅拌13分钟;将所得混合物烘干、制粒后即得。

[0050] 为了进一步说明本发明饲料的应用价值,饲养户将200只斑头秋沙鸭按照年龄、体重、健康状况相同的原则平均分为1个实验组和1个对比组并分开饲养,实验组喂本发明的

饲料,对比组喂传统饲料,实验期为2个月。实验结果为:与对比组相比,实验组的体重平均增重12.6%,体长平均增长6.1%,患病率平均降低23.8%。

[0051] 以上仅仅以几个实施方式来说明本发明的设计思路,在系统允许的情况下,本发明可以扩展为同时外接更多的功能模块,从而最大限度扩展其功能。

[0052] 以上所述,仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何不经过创造性劳动想到的变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此,本发明的保护范围应该以权利要求书所限定的保护范围为准。