



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106562021 A

(43)申请公布日 2017.04.19

(21)申请号 201610934995.8

(22)申请日 2016.11.01

(71)申请人 马鞍山市金农牧业有限公司

地址 238100 安徽省马鞍山市含山县清溪镇马桥行政村豆刘自然村

(72)发明人 范恒功

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 吴奇

(51)Int.Cl.

A23K 50/10(2016.01)

A23K 10/30(2016.01)

A23K 20/163(2016.01)

A23K 10/20(2016.01)

A23K 20/158(2016.01)

A23K 40/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54)发明名称

一种肉牛所需饲料及其制备方法

(57)摘要

一种肉牛所需饲料及其制备方法,包括木瓜粉、蓝莓汁、水、布丁粉、白糖、大米、山楂肉、生地黄、红茶、红糖、桂皮、干丝瓜、木瓜、黄豆、核五味子、陈皮、花藤、梨肉、蓝藻、生姜、枣仁、添加剂、调味料、蛙肉、玉米、清水、草菇、滑肉、盐、鸡精、香油、锡兰红茶、淡奶、花生、人参、白术、茯苓、北沙参、乌梅、白芍。通过混合蒸馏得到饲料。口味多样化,口感独特,满足哺乳期胃口,制作方法简单,成本低,有利于提高经济效益,且长期使用此饲料,肉质会残留重要成分,对人体有益。

1. 一种肉牛所需饲料,是由下述重量份的原料制成:木瓜粉25-30份、蓝莓汁20-25份、水2500份、布丁粉200-250份、白糖200份、大米5-10份、山楂肉5-10份、生地黄10-15份、红茶50-60份、红糖20-30份、桂皮50-60份、干丝瓜70-80份、木瓜155-170份、黄豆200-220份、核五味子5-8份、陈皮3-5份、花藤8-12份、梨肉3-5份、蓝藻8-12份、生姜5-8份、枣仁8-12份、添加剂10-20份、调味料100-200份,蛙肉200-250份、玉米300-350份、清水25-30份、草菇60-70份、滑肉5-10份、盐5-10份、鸡精5-10份、香油5-10份、锡兰红茶200-210份、淡奶100-110份、花生20-25份、人参10-15份、白术10-15份、茯苓10-15份、北沙参10-15份、乌梅10-15份、白芍10-15份。

2. 根据权利要求1中所述的一种肉牛所需饲料,其特征在于: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。

3. 根据权利要求1中所述的一种肉牛所需饲料,其特征在于: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。

4. 一种肉牛所需饲料制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 先将水与布丁粉按10:1进行混合搅拌,水煮,水煮时间10-15分钟;

2) 将木瓜粉、蓝莓汁与水按照1:1:4混合搅拌;

3) 将2) 混合液体倒入1) 混合液体中;

4) 冷却,将3) 混合物常温冷却;

5) 得到布丁;

6) 将布丁加热到100℃,保持20分钟,温度80-90℃,加入大米、山楂肉、生地黄,每隔2-5分钟加一次5-6份红茶,直至红茶为止,200目过滤,取液体;

7) 取红糖、桂皮、干丝瓜,磨成粉,加入开水进行蒸馏;

8) 在蒸馏的同时,取木瓜干吸收蒸馏水,直至香菇干中的水分含量至65%-70%,停止蒸馏,取出木瓜,切成丁;

9) 将丁与步骤6中的液体混合,加热,同时加入黄豆,至液体被丁和黄豆吸收后得到半成品饲料。

10) 将核五味子、陈皮、花藤、枣仁分别清洗干净后,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;

11) 将原料中的生姜、蓝藻和梨肉进行清洗后,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;

12) 将上述步骤11) 制备的中药料包加入步骤10) 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;

13) 选取优质干蛙肉,脱皮;

14) 取脱皮的干蛙肉浸泡在清水内,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℃,中段浸泡温度为30℃,后段浸泡温度为50℃,且在三步浸泡过程中分别加入1/5、3/5、1/5玉米;去浸泡后的干蛙肉与玉米磨成浆;加热浆,45-50℃时加入调味料,60-65℃时加入添加剂,加热1小时,冷却成浆;将浆与营养添加剂混合即得到混合剂;

15) 将草菇洗净后切片,浸泡在淡奶内,待淡奶被草菇吸收殆尽,取花生,磨成粉,洒在

草菇上；

16) 将草菇至于锅内，小火翻炒，加入盐、鸡精和香油，至草菇外焦里嫩，加入锡兰红茶；

17) 蒸煮1小时，倒出液体，取人参、白术、和白芍研磨成粉，与液体混合，蒸煮至液体蒸干，磨成粉；

18) 将粉与20%半成品饲料混合，置于布袋中，将布袋悬空，取40%的混合液，将布袋放入静置30分钟，取出布袋，待用；

19) 将茯苓、北沙参、乌梅，置于空气中，风化20天，放入玻璃瓶中，燃烧，取50%的混合剂，搅拌；

20) 将剩余80%的半成品饲料分为三份，分别占重量的20%、40%、40%，将第一份加入步骤18)中，将第二份烘干燃烧，燃烧过程中，收集部分气体，通入10%的混合液中，将第三份烘干研磨成粉，最后将三份搅拌混合，喂食。

一种肉牛所需饲料及其制备方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及饲料领域，具体涉及一种肉牛所需饲料及其制备方法。

背景技术：

[0002] 随着社会水平的发展和人们对物质水平的最求，事务的种类越来越多，人们对肉制食品安全越来越关心，肉类家禽饲料成为食品安全的重要源头，保证饲料的安全卫士和营养成为食品安全的重中之重。

发明内容：

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于份服现有技术的缺陷，提供一种肉牛所需饲料及其制备方法。

[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] 一种肉牛所需饲料，是由下述重量份的原料制成：木瓜粉25-30份、蓝莓汁20-25份、水2500份、布丁粉200-250份、白糖200份、大米5-10份、山楂肉5-10份、生地黄10-15份、红茶50-60份、红糖20-30份、桂皮50-60份、干丝瓜70-80份、木瓜155-170份、黄豆200-220份、核五味子5-8份、陈皮3-5份、花藤8-12份、梨肉3-5份、蓝藻8-12份、生姜5-8份、枣仁8-12份、添加剂10-20份、调味料100-200份、蛙肉200-250份、玉米300-350份、清水25-30份、草菇60-70份、滑肉5-10份、盐5-10份、鸡精5-10份、香油5-10份、锡兰红茶200-210份、淡奶100-110份、花生20-25份、人参10-15份、白术10-15份、茯苓10-15份、北沙参10-15份、乌梅10-15份、白芍10-15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] 一种肉牛所需饲料制备方法，其特征在于：包括以下步骤：

[0009] 1) 先将水与布丁粉按10:1进行混合搅拌，水煮，水煮时间10-15分钟；

[0010] 2) 将木瓜粉、蓝莓汁与水按照1:1:4混合搅拌；

[0011] 3) 将2) 混合液体倒入1) 混合液体中；

[0012] 4) 冷却，将3) 混合物常温冷却；

[0013] 5) 得到布丁；

[0014] 6) 将布丁加热到100℃，保持20分钟，温度80-90℃，加入大米、山楂肉、生地黄，每隔2-5分钟加一次5-6份红茶，直至红茶为止，200目过滤，取液体；

[0015] 7) 取红糖、桂皮、干丝瓜，磨成粉，加入开水进行蒸馏；

[0016] 8) 在蒸馏的同时，取木瓜干吸收蒸馏水，直至香菇干中的水分含量至65%-70%，停止蒸馏，取出木瓜，切成丁；

[0017] 9) 将丁与步骤6中的液体混合,加热,同时加入黄豆,至液体被丁和黄豆吸收后得到半成品饲料。

[0018] 10) 将核五味子、陈皮、花藤、枣仁分别清洗干净后,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;

[0019] 11) 将原料中的生姜、蓝藻和梨肉进行清洗后,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;

[0020] 12) 将上述步骤11) 制备的中药料包加入步骤10) 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;

[0021] 13) 选取优质干蛙肉,脱皮;

[0022] 14) 取脱皮的干蛙肉浸泡在清水内,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;去浸泡后的干蛙肉与玉米磨成浆;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;将浆与营养添加剂混合即得到混合剂;

[0023] 15) 将草菇洗净后切片,浸泡在淡奶内,待淡奶被草菇吸收殆尽,取花生,磨成粉,洒在草菇上;

[0024] 16) 将草菇至于锅内,小火翻炒,加入盐、鸡精和香油,至草菇外焦里嫩,加入锡兰红茶;

[0025] 17) 蒸煮1小时,倒出液体,取人参、白术、和白芍研磨成粉,与液体混合,蒸煮至液体蒸干,磨成粉;

[0026] 18) 将粉与20%半成品饲料混合,置于布袋中,将布袋悬空,取40%的混合液,将布袋放入静置30分钟,取出布袋,待用;

[0027] 19) 将茯苓、北沙参、乌梅,置于空气中,风化20天,放入玻璃瓶中,燃烧,取50%的混合剂,搅拌;

[0028] 20) 将剩余80%的半成品饲料分为三份,分别占重量的20%、40%、40%,将第一份加入步骤18) 中,将第二份烘干燃烧,燃烧过程中,收集部分气体,通入10%的混合液中,将第三份烘干研磨成粉,最后将三份搅拌混合,喂食。

[0029] 本发明的优点在于:口味多样化,口感独特,满足哺乳期胃口,制作方法简单,成本低,有利于提高经济效益,且长期使用此饲料,肉质会残留重要成分,对人体有益。

具体实施方式:

[0030] 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。

[0031] 具体实施例1:

[0032] 一种肉牛所需饲料,是由下述重量份的原料制成:木瓜粉25份、蓝莓汁20份、水2500份、布丁粉200份、白糖200份、大米5份、山楂肉5份、生地黄10份、红茶50份、红糖20份、桂皮50份、干丝瓜70份、木瓜155份、黄豆200份、核五味子5份、陈皮3份、花藤8份、梨肉3份、蓝藻8份、生姜5份、枣仁8份、添加剂10份、调味料100份,蛙肉200份、玉米300份、清水25份、草菇60份、滑肉5份、盐5份、鸡精5份、香油5份、锡兰红茶200份、淡奶100份、花生20份、人参

10份、白术10份、茯苓10份、北沙参10份、乌梅10份、白芍10份。

[0033] 具体实施例2:

[0034] 一种肉牛所需饲料,是由下述重量份的原料制成:木瓜粉30份、蓝莓汁25份、水2500份、布丁粉250份、白糖200份、大米10份、山楂肉10份、生地黄15份、红茶60份、红糖30份、桂皮60份、干丝瓜80份、木瓜170份、黄豆220份、核五味子8份、陈皮5份、花藤12份、梨肉5份、蓝藻12份、生姜8份、枣仁12份、添加剂20份、调味料200份,蛙肉250份、玉米350份、清水30份、草菇70份、滑肉10份、盐10份、鸡精10份、香油10份、锡兰红茶210份、淡奶110份、花生25份、人参15份、白术15份、茯苓15份、北沙参15份、乌梅15份、白芍15份。

[0035] 其中添加剂为萝卜、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。

[0036] 其中调味料为碓白熟米,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。

[0037] 一种肉牛所需饲料制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

[0038] 1) 先将水与布丁粉按10:1进行混合搅拌,水煮,水煮时间10-15分钟;

[0039] 2) 将木瓜粉、蓝莓汁与水按照1:1:4混合搅拌;

[0040] 3) 将2)混合液体倒入1)混合液体中;

[0041] 4) 冷却,将3)混合物常温冷却;

[0042] 5) 得到布丁;

[0043] 6) 将布丁加热到100℃,保持20分钟,温度80-90℃,加入大米、山楂肉、生地黄,每隔2-5分钟加一次5-6份红茶,直至红茶为止,200目过滤,取液体;

[0044] 7) 取红糖、桂皮、干丝瓜,磨成粉,加入开水进行蒸馏;

[0045] 8) 在蒸馏的同时,取木瓜干吸收蒸馏水,直至香菇干中的水分含量至65%-70%,停止蒸馏,取出木瓜,切成丁;

[0046] 9) 将丁与步骤6中的液体混合,加热,同时加入黄豆,至液体被丁和黄豆吸收后得到半成品饲料。

[0047] 10) 将核五味子、陈皮、花藤、枣仁分别清洗干净后,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;

[0048] 11) 将原料中的生姜、蓝藻和梨肉进行清洗后,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;

[0049] 12) 将上述步骤11)制备的中药料包加入步骤10)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;

[0050] 13) 选取优质干蛙肉,脱皮;

[0051] 14) 取脱皮的干蛙肉浸泡在清水内,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℃,中段浸泡温度为30℃,后段浸泡温度为50℃,且在三步浸泡过程中分别加入1/5、3/5、1/5玉米;去浸泡后的干蛙肉与玉米磨成浆;加热浆,45-50℃时加入调味料,60-65℃时加入添加剂,加热1小时,冷却成浆;将浆与营养添加剂混合即得到混合剂;

[0052] 15) 将草菇洗净后切片,浸泡在淡奶内,待淡奶被草菇吸收殆尽,取花生,磨成粉,

洒在草菇上；

[0053] 16) 将草菇至于锅内，小火翻炒，加入盐、鸡精和香油，至草菇外焦里嫩，加入锡兰红茶；

[0054] 17) 蒸煮1小时，倒出液体，取人参、白术、和白芍研磨成粉，与液体混合，蒸煮至液体蒸干，磨成粉；

[0055] 18) 将粉与20%半成品饲料混合，置于布袋中，将布袋悬空，取40%的混合液，将布袋放入静置30分钟，取出布袋，待用；

[0056] 19) 将茯苓、北沙参、乌梅，置于空气中，风化20天，放入玻璃瓶中，燃烧，取50%的混合剂，搅拌；

[0057] 20) 将剩余80%的半成品饲料分为三份，分别占重量的20%、40%、40%，将第一份加入步骤18)中，将第二份烘干燃烧，燃烧过程中，收集部分气体，通入10%的混合液中，将第三份烘干研磨成粉，最后将三份搅拌混合，喂食。

[0058] 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。