

ICS 65.020.30

B 43

DB 11

北京市地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

全株玉米青贮质量评价规范

Specifications for quality evaluation of whole corn silage

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

北京市质量技术监督局

发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	1
5 测定方法.....	3
6 综合评价.....	3

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由北京市农业局提出并归口。

本标准由北京市农业局组织实施。

本标准起草单位：北京市畜牧总站。

本标准起草人：

全株玉米青贮质量评价规范

1 范围

本标准规定了青贮玉米感官指标分级、发酵品质分级及营养品质分级。

本标准适用于对全株玉米青贮的评价及分级。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 25882 青贮玉米品质分级

NY/T 1209-2006 作物品种试验技术规程 玉米

DB37/T 2968 饲草中中性洗涤纤维(NDF)的测定

DB37/T 2969 饲草中酸性洗涤纤维(ADF)的测定

GB/T 20194 饲料中淀粉含量的测定 旋光法

GB/T 6432 饲料中粗蛋白测定方法

3 术语和定义

全株玉米青贮：是将切碎的新鲜全株玉米，通过微生物厌氧发酵和化学作用，在密闭无氧条件下制成的一种适口性好，消化率高和营养丰富的饲料，是保证常年均衡供应家畜饲料的有效措施。

4 技术要求

4.1 感官品质分级

全株玉米青贮感官品质分级应符合表1规定：

表1 全株玉米青贮感官品质分级及指标

气味 (25分)	色泽 (20分)	质地 (10分)	水分 (20分)	Ph (25分)
酸香味舒适感。无丁酸味，有芳香果味或明显的面包香味（18-25分）	接近于原料颜色，一般呈绿色或黄绿色，烘干后呈淡褐色（14-20分）	松散柔软、不粘手。柔软湿润，茎叶完整，叶脉清晰，松散（8-10分）	65%-68% (20分)	≤3.9 (20-25分)

酸臭味、酒酸味。有微弱的丁酸味，较强的酸味，芳香味弱（9-17分）	黄褐色或暗绿色，略有变色，呈淡黄色或带褐色（8-13分）	基本保持花茎叶原状，柔软，水分稍多或稍干（4-7分）	63%-65%或68%-72%（10-19分）	>3.9, ≤4.3（10-20分）
刺鼻酸味、不舒适感。丁酸味颇重，或有刺鼻的焦糊味或霉味（1-8分）	变色严重，墨绿色或褪色呈黄色、淡黄褐色（1-7分）	略带黏性，茎叶保存极差，或干燥、粗硬（1-3分）	60%-63%或72%-75%（1-9分）	>4.3, ≤4.9（0-10分）
腐烂味、霉烂味。有很强的丁酸味或氨味，或几乎无酸味（0分）	严重变色，褐色或黑色（0分）	腐烂发粘块（0分）	<60%, >75%（0分）	≥5（0分）
总分：优秀 81-100 良好 61-80 中等 41-60 差 0-40				

4.2 营养品质分级

全株玉米青贮营养品质分级，应符合表2规定。粗蛋白、中性洗涤纤维、酸性洗涤纤维、淀粉四项指标中单项最低的等级判定为青贮玉米的品质等级。

表2 全株玉米青贮营养品质

等级	中性洗涤纤维/%	酸性洗涤纤维/%	淀粉/%	粗蛋白/%
一级（81-100分）	≤45	≤23	≥25	≥7
二级（61-80分）	≤50	≤26	≥20	≥7
三级（41-60分）	≤55	≤29	≥15	≥7
四级（0-40分）	≤60	≤32	≥10	≥6

注：粗蛋白、中性洗涤纤维、酸性洗涤纤维、淀粉为干物质（65℃下烘干）中含量。

4.3 发酵品质分级

全株玉米青贮发酵品质分级，应符合表3规定。总分是氨氮/总氮、乳酸/总酸、乙酸/总酸、丁酸/总酸各分数之和。

表3 全株玉米青贮发酵品质

氨氮/总氮，% （50分）	乳酸/总酸，% （12.5分）	乙酸/总酸，% （12.5分）	丁酸/总酸，% （25分）
≤10（40-50分）	>58（10-12.5分）	≤30（10-12.5分）	≤2（20-25分）
>10, ≤13 （30-40分）	>48, ≤58 （7.5-10分）	>30, ≤40 （7.5-10分）	>2, ≤10 （15-20分）
>13, ≤16 （20-30分）	>38, ≤48 （5-7.5分）	>40, ≤50 （5-7.5分）	>10, ≤20 （5-15分）
>16, ≤20	>28, ≤38	>50, ≤60（2.5-5）	>20, ≤50（0-5）

(10-20分)	(2.5-5分)		
>20 (0-10分)	≤28 (0-2.5分)	>60 (0-2.5分)	>50 (-10-0分)
总分：优秀 81-100 良好 61-80 中等 41-60 差 0-40			

5 测定方法

5.1 水分测定

按照 NY/T 1209-2006 规定执行。

5.2 中性洗涤纤维测定

按照 DB37/T 2968 规定执行。

5.3 酸性洗涤纤维测定

按照 DB37/T 2969 规定执行。

5.4 淀粉含量测定

按照 GB/T 20194 规定执行。

5.5 粗蛋白测定

按照 GB/T 6432 规定执行。

6 综合评价

感官品质、营养品质、发酵品质三项指标分数之和判定为全株玉米青贮品质总分数。

全株玉米青贮品质等级判定：优秀 241-300 分，良好 181-240 分，尚可 121-180 分，差 0-120 分。