

豆粕到底是什么？豆粕到底是什么？

豆粕是大豆深加工过程中的一种主要产品，主要分高温豆粕和低温豆粕两种。高温豆粕和低温豆粕的主要区别在于蒸脱过程的不同，其水溶性蛋白含量也不同。高温豆粕是主要用来做动物饲料用，含杂量较高，出粕率82%左右。。低温豆粕主要用于提取植物蛋白，包括组织蛋白和分离蛋白，卫生条件要求较高，加工时要去除小豆粒、豆皮、胚芽等，出粕率62%左右。

大豆粕到底是什么？

大豆粕是以大豆为原料取油后的副产物。大豆粕的采购标准一般为:浅黄色不规则碎片状，新鲜，有|豆粕的特殊香味。无发酵、霉变、结块、虫蛀及异味异臭。水分I 矣13.0% (地区)，粗蛋白质為43.0%，粗纤维矣6.0%，粗灰分 矣6.0% ,蛋氨酸為0.6%，赖氨酸多2. 5%'。一些大型企业还会增加脲酶活性及蛋白质溶解度等指标。