

稻草喂牛优化处理方法

1. **碱酸处理。**将铡短的稻草放入木桶或水泥池内，加入浓度1.5%~2%的氢氧化钠溶液浸透后取出，放入窖内压实，12~24小时后取出，再次放入木桶或水泥池内，用浓度3%的盐酸浸透，随后将溶液排出，即可喂牛。稻草消化率可提高20%~30%，利用率可提高60%以上。

2. **氨化处理。**稻草经氨化处理后，粗纤维消化率可提高6.4%~11%、蛋白质消化率可提高10.6%~12.2%、有机物质消化率可提高4.7%~8%，同时还可补充蛋白质，营养价值达到或接近青干草水平。把铡短的稻草放入干燥的窖内压实，每100千克稻草加12升浓度25%的氨水或6.5升尿素水溶液，填满

后封严。5~7天后打开通风，等氨气味消失后即可喂牛。

3. **加酶发酵。**在铡短的稻草中加纤维素酶制剂发酵，可使蛋白质含量提高17.6%、粗脂肪含量提高62.8%，稻草质地变柔软，牛采食量提高，能减少牛胃肠病发生，促进牛增膘复壮。

4. **石灰处理。**铡短的稻草每100千克用生石灰或熟石灰3千克、食盐1~1.5千克，加水200~500升搅拌均匀，浸泡2至3小时后捞出，放在地面压实，3小时后即可喂牛。或者把铡短的稻草放在浓度1%至2%的生石灰水中浸泡12小时以上，捞出即可喂牛。

贾伟

摘编自《农业科技报》



猕猴桃果脯加工方法

1. **原料准备。**挑选八成成熟的猕猴桃，剔除畸形果、病虫果、霉烂果。在搪瓷烧桶中配制浓度14%~16%的氢氧化钠溶液，加热至沸腾，然后放入一定数量的猕猴桃果实，约40~60秒后果皮发黑时捞起，放在竹筐中来回摆动，搓去果皮，同时用自来水冲洗，去除果皮和残

留碱液，再将冲洗过的果实放在浓度0.8%的盐酸或浓度1.5%~2%的柠檬酸溶液中进行中和处理。

2. **切缝和烫漂。**将猕猴桃沿果实纵向切缝，切缝宽度2至3毫米（每个果约需切25~30刀），深度约为果实直径的1/3。为防止氧化变色，应将切好的果实放入浓度1%至2%的食盐溶液中保存。将切好的果实放入沸水中烫漂2至3分钟，捞起后用自来水冷却。

3. **糖渍和糖煮。**将烫漂好的果实沥干水分，放入果实重量40%的白砂糖糖渍24小时，糖渍时应将白砂糖按上、中、下层以5:3:2的比例放入。将糖渍好的猕猴桃捞出，沥干