

## 奶牛增产管理七要素

1. 提高营养标准。混合精饲料供给量可增加 15%，用以补偿奶牛维持生长需要增加的营养物质，使产奶量得到保持或提高。

2. 饮足温水。奶牛每采食 1 千克干饲料，约需饮水 5 升。除每天早、中、晚各饮水 1 次外，最好在夜间再补饮 1 次，水温在 5℃ 以上。

3. 保证食盐供给。一般每头奶牛每天食盐用量 30 ~ 50 克。除拌饲料供给外（按日粮的 0.5% 供给），也可设盐槽让牛舔食，但要控制总量。

4. 采用暖舍。冬季为减少奶牛的体热散失，应在牛舍门、窗加挂草帘或塑

料薄膜，所建牛舍应当向阳，窗户玻璃应干净透光，以便采光、保温。有条件的可进行人工供暖，保证牛舍温度达到 13℃ 以上。

5. 勤铺垫草。冬季在牛舍地面铺垫草，可以减少奶牛的体热散失，防止奶牛冻伤和冷应激的不良刺激影响。

6. 加强运动。可在温暖的中午前后，将奶牛赶到舍外运动场，让奶牛晒太阳和自由运动，以增强奶牛体质。

7. 勤刷拭牛体。每天定时刷拭牛体，保持清洁卫生，促进奶牛血液循环，有利于奶牛健康和提高产奶量。

摘编自《中国畜牧兽医报》



芋头脆片加工方法

1. 原料准备。将挑选好的芋头去皮，为避免芋头被氧化变褐，去皮后的芋头用加了护色剂的清水进行清洗护色，护色剂用量比例 0.05%。护色处理后，采用机器切片，厚度适中，将切好的芋头片放入加了护色剂的清水中进行清洗护色片刻，捞出沥水备用。

2. 冷藏杀青。将沥干水的芋头片用食品塑料袋包装成袋，入库冷藏，温度为 -21℃。将冷

藏后的芋头片进行杀青，温度 80℃ ~ 100℃，时间为 3.5 分钟，杀青至产品透而不烂的程度即可。

3. 浸渍漂洗。将杀青处理好的芋头片放入加了白糖、盐和护色剂的浸渍液中 35 分钟。浸渍结束后，捞出芋头片，放入清水中漂洗，去除芋头片表面的糖液，沥水片刻。

4. 真空低温脱水。将处理好的芋头片装入不锈钢笼中，放入脱水釜中进行脱水，时间为 30 分钟，温度保持在 94℃ 左右。

5. 分选包装。选出焦糊、不熟或卷曲严重的脆片，同时筛去碎渣。包装要求进行称量，采用真空充氮包装，密封储存。

来源：中国农科新闻网