

# 青贮酸酵过程

〔英国〕 A. J. G. 鮑乃德原著

上海科学技术出版社

# 青貯酸酵過程

[英國] A.J.G. 鮑乃德 原著

聶光達 朱鍾景 合譯  
陳爰德 楊學礼

上海科學技術出版社

## 內 容 提 要

本書系根据 A. J. G. 鮑乃德 (A. J. G. Barnett) 所著的 "Silage Fermentation" 一書 1954 年版的俄譯本 (俄譯者为 K. И. Рыбона 1955 年版) 并参照英文原本譯出。

全書計九章，对青貯方法、青貯过程，以及青貯料的分析和飼养价值均有比較詳細的論述，可作为高等農業院校畜牧系和实际工作者的参考書。

## 青貯酸酵過程

英文原本书名	Silage Fermentation
作 者	A. J. G. Barnett
出 版 者	Butterworths Scientific Publications 1954 年
俄譯本书名	Процессы ферментации Сilage
譯 者	К. И. Рыбона
出 版 者	Издательство Иностранной Литературы 1955 年
譯 者	董光达 朱鍾景 陈愛德 楊學祖

\*

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

上海市书刊出版业营业許可證 093 号

新华书店上海发行所发行 各地新华书店經售

商务印书館上海厂印刷

\*

开本 850×1168·1/32 印張 6 28/32 字数 151,000

(原科技版印 1,200 册 1958 年 4 月第 1 版)

1962 年 2 月新 1 版 1962 年 2 月第 1 次印刷

印数 1—1,000

统一书号：16119 · 87

定 价：(十四) 1.15 元

## 出版者的話(俄譯本)

青貯飼料是所有農畜和家禽日糧的重要組成部分。在黨和政府所擬定的進一步發展公共畜牧業的決定中，要求盡量增加青貯飼料的貯備。蘇共中央一月全體會議(1955年)決定在1960年制備的青貯料應不少於一億七千六百萬噸，或增至1953年的五倍半。

擴大播種青貯作物，提高制備青貯料的品質，利用國內外科學和實踐業已証實其合理性的各種新的青貯方法，這些都是首要任務。

現向蘇聯讀者所推薦的“青貯醣酵過程”一書是阿拜爾丁大學農業生物化學實驗室主任A.J.G.Barnett所寫，1954年出版於倫敦。

青貯是制備過冬用青綠多汁飼料最通用而可靠的方法，保證几乎完全能保存其對農畜有生理價值的特性。目前對用作制備青貯料的植物的化學成分和各種組成物質的生物合成作用的特性研究不夠。正如本書作者正確指出的，對這些物質在青貯過程中的變化研究得更少。因此本書特別注重於青貯物質中酸的生成問題和青貯料中影響各個有機酸的比例的因素以及氮的代謝，特別是由硝酸鹽變為亞硝酸鹽等問題。除對眾所周知的和廣泛采用的分析青貯料的方法加以闡述外，並對更能充分揭露青貯醣酵過程實質的最新方法進行了有價值的報導。

本書也研究了各種青貯方法，以及為了提高青貯料的營養價值和可消化性所採用的補充物的刺激作用。最後一章特別用來研究實驗室測定青貯物質各種品質指標的新方法。

A.J.G.Barnett寫作本書時，採用了大量實驗資料，但是他並未根據這些資料作出有利於某種青貯法的結論，而建議讀者自行選擇。

根據蘇聯科學上研究出的飼料青貯原理，專家們可用批判的態度來對所提出的方法予以評價，並從中選出在集體農莊和國營農場生產條件下可能採用者。

把A.J.G.Barnett所著的這本書用俄文出版，可使廣泛的蘇聯專家們能夠熟悉外國科學研究機關在青貯飼料方面所研究的問題。

## 序　　言

本書的主要目的是綜述有关飼料青貯方面的問題。这个問題作为一个科学的研究对象，正引起相当大的兴趣。在这里从任何个别狭小的純粹或实用科学部門的立場，都不可能做出实际資料的綜合，因为有关青貯料的制备特性和应用的研究工作性質，往往需要离开本題。此外，在研究象保藏飼料作物的收获这样重要的題目时，如果对青貯料的基本种类和制备青貯料的不同方法不加叙述和研究，是不合理的，因为这些區別影响着青貯料發生变化的特性。

某些批評家可能覺得所研究的材料在某些情况下用另外一些方式編排更为合理。但是我們認為具有充分理由，例如在論乳酸的生成一章中來研究收割前的青綠植物和青貯料中碳水化合物的含量問題，因为乳酸形成过程在較大程度上决定于碳水化合物的含量。另一方面，把有关收割前的植物和青貯料中的維生素和礦物質的論述，插入研究青貯过程中有关損耗的一節中去，因为上述成分正由于这些損耗而具有着特殊意義。

本書对青貯料的分析无论是陈旧的和傳統的方法或是較现代化的方法都加以論述。新的分析方法，可借以获得更宝贵的資料，但目下各个研究机关正在研究中，因此对于現有文献的利用應該審慎。

有关飼料青貯的許多問題尚待解决。关于植物的实际生物化学成分及其青綠物質的各种已知組成物的生物合成作用的特性，迄今仍很少知道。对这些物質在青貯时能發生些什么影响，知道

### 青 貯 酸 酶 过 程

得更少，因为原始复雜状态不僅被單独一种而且为許多不同的生物化学过程所复雜化。从本書的說明中可以看出，在近代知識水平下，对青貯料醣酵时所產生的过程往往只能做出一些假定，而这些假定是根据某些青貯作物不完全的認識。

正由于这些原因，本書作者把青貯料醣酵过程的研究，主要着重于牧草，因为对于牧草的成分較其他作物研究得多。此外，禾本科牧草及其与三叶草的混播牧草，至少在英國，对制备青貯料具有头等重要的意义。

# 目 錄

## 出版者的話(俄譯本)

### 序言

第一章 飼料青貯過程 .....	1
第二章 青貯料中加酸及其他物質 .....	13
第三章 生產的、試驗的和實驗室的青貯法 .....	27
第四章 飼料青貯時各種物質的損失 .....	49
第五章 青貯料中乳酸的生成 .....	83
第六章 青貯酵解時低級脂肪酸、氨基酸和揮發性 鹼的生成 .....	105
第七章 生產性青貯料和實驗室青貯料的分析法 ..	132
第八章 專門化分析法 .....	149
第九章 青貯料的可消化性與營養價值 .....	182
關於參考書的說明 .....	210
術語解釋 .....	212

# 第一章

## 飼料青貯過程

保存飼料作物的主要目的是保持這些作物在一定生長期所特有的有價值的飼料品質，在這一時期它們最適宜用作飼料，以便在缺乏新鮮飼料的季節里飼喂所保存的飼料。全年都有生長期的國家不發生保存飼料的問題，但是每年有冬季的地方，保存夏季產品的專門方法是必需的。另一方面，僅在一年的一定季節才具有丰饒牧草的許多熱帶區域的國家，最好儲藏牧草以備乾旱期應用。

與保存飼料這一主要問題有關的一些附帶問題是減少必要的支出，並避免保存過程中有價值的營養物質的損耗。這些問題是互有關係的，因為有百分之百效果的保存過程，花費很大，以致效果較差的保存過程中的物質損失，還可認為有利。由此可知，牧草的人工干燥法是保存禾本科牧草與三葉草混播牧草的最好方法，但是目前採用本辦法的費用幾乎使得小的農場主無法接受。除了機械化干燥牧草法外，還有另外兩種保存飼料作物的方法，即製備干草和青貯。在大多數農場主的面前發生了這樣的問題，即從最後兩個辦法中應採用哪一個辦法。雖然大規模地採用兩者之中任何一種方法都證明正確，然而在許多情況下不可應用干草製備法。

通常是在牧草開花時期，當植物莖部充分發育時或者較遲而在開花結束和結籽時製備干草。在較早時期刈割牧草，則干草的收穫很少；但是如在牧草開花期製備，干草的數量增加，其品質則低於用較嫩牧草製備的干草。大家知道，蛋白質含量在植物生長

過程中是有變化的，葉子裏所含蛋白質較莖部為多，而在植物生長末期，大量蛋白質聚集於種籽裡。當制備干草時，牧草含氮量❶僅為最高葉量期含量的 55~60%，而在這種材料中的可消化氮量僅為嫩草中含量的 50%，甚或更少。干草的淀粉價也可能較最高葉量期牧草變化約 25%。因而，不論收割後的情況如何，制備干草遠非飼料品質較好的材料。

在刈草場中留待干燥的刈草，細胞內的过程持續時期的長短取決於天氣。因細胞呼吸作用所引起的損失總是相當大，而在某些情況下，例如在潮濕無風的天氣時就變得極其嚴重。用變更干燥的方法可使這些損失減少一些，但是損失畢竟仍舊相當大。由於干草的易碎性隨著聚堆而發生營養物質的巨大損失，因為在聚堆時往往丟失開花後所刈割植物的富有蛋白質的種籽。干草運往草堆時可能增加機械損傷所引起的損失。最後，如果牧草干燥不夠而部分細胞繼續活動，那麼，由於細胞呼吸作用而將發生營養物質的進一步損失，這種呼吸作用，使得干草在草堆里自行發熱。由此可知，呼吸作用、醣酵和機械損傷所引起的損失相當大，可能為原始干物質含量的 25% 和淀粉價的 45%。象這樣的營養物質的損失，即使在正確的制備干草的情況下也認為是不可避免的。因此，作為保存牧草的方法，制備干草和不補充任何物質於青貯材料中的青貯法相比較時（其損失相當於 20% 及 35%），寧取後者。在制備干草良好的條件下粗蛋白質的損失不大，但是這種物質損失的數值是按刈割植物原來蛋白質含量的百分數計算。這種含量，正如前已指出，通常很低。

因此，利用保存的飼料主要是，至少在英國，作為蛋白質精料以及胡蘿卜素來源，青貯料較干草有利，因為在蛋白質含量方面，干草與粗料很少區別，而在刈草時植物中含有的胡蘿卜素大大低

❶ 按俄文版為“含蛋白質”，英文版為“含氮量”——譯者注

于較嫩植物。此外，牧草在刈草場中干燥時，在太陽光和氧化過程的影響下，維生素A元(胡蘿卜素)几乎完全被破壞。用作制備干草的牧草也可能損失其他維生素。但是牧草並非維生素B和D的最好的來源，而反芻牲畜能夠合成複合維生素B的成分，因此這種損失並無重大意義。最近的研究證明，在干草中具有維生素D的抑制劑，然而人工干燥的牧草中也有存在，所以不能認為這種特性是干草所特有的缺點(Weits氏，1952)。

氣候可能是有礙於採用最好的干草制備法的最後的決定性的條件。到刈割季節時，天氣可能是既不適宜刈割也不適宜乾燥干草。刈割的牧草放在刈草場里可能被雨水將可溶性營養物質的主要部分沖洗淨盡。

如果在制備干草和青貯之間作為保存牧草的方法來選擇，考慮到上述一切，那麼就應該偏重於後者。通常制備青貯料時的損失比制備干草時要小得多。用作青貯料的牧草，除極不利的天氣外，在任何天氣下都可刈割並且可在蛋白質含量最高時刈割；無須顧慮胡蘿卜素的損失，而機械損傷的損失也不大。

表1指出牧草在生長過程中所發生變化的資料足以說明在不同生長期所刈割牧草的飼養價值。

表1 不同生長期刈割牧草的化學成分

生長期	干物質%	蛋白質含量*%	纖維素*%	澱粉當量*
生葉始期	18	4.0	3.6	10.8
生葉期	19	3.3	4.5	11.8
開花始期(小莖)	21	3.0	5.4	12.2
開花期(大莖)	23	2.4	6.2	12.7
開花末期(結籽期)	25	2.1	7.4	12.8

\* 在新鮮材料中測得

同樣也必須熟悉貯藏飼料的費用。青貯飼料的支出是不大的。如果採用青貯窖或青貯壕儲存材料，主要費用是用於設置這些設備。如果運用青貯塔，那麼連同青綠物質升降設備要耗費相

当大的金額，但是僅需花用一次。

## 一、青貯料的酵酸作用

把各種農產品主要是谷物貯藏于貯藏窖里是早已熟知的方法。貯藏窖易于制造，而放在窖內的物質不受地面上不可避免的雨、熱和風的影響。貯藏窖用作青貯飼料的貯藏庫約于1850年或較早已開始在歐洲採用。而在英國是从1875年开始採用。必須指出，青貯料最初就是貯藏于貯藏窖，後來雖然出現了青貯塔、青貯壕等等，但是貯藏窖仍然是最熟知的和被廣泛採用的青貯飼料貯藏庫。

貯存青貯料時要力求獲得青貯物質中足夠濃度的乳酸。這種乳酸是由刈割植物中所具有的一定的微生物產生，也要盡量預防他種微生物的發展，從而保存飼料到需用時為止。為了尋求各種最好的方法來達到上述目的，進行了各種生產的和實驗室的試驗，許多有關這些試驗的報告業已發表。

在英國主要的青貯作物是禾本科牧草、三葉草及其混播草，但也有效地採用其他作物作青貯。不論被青貯的材料如何，而所有作物青貯的目的及原理是相同的。在青貯過程中植物品質和特性的變化以及這些變化的緣由在以下各章研究。在本章中必須指出，在沒有運用任何補充物質而制備良好的青貯飼料中發生下列變化：

**第一期** 植物細胞呼吸作用的繼續，引起二氣化碳的生成和簡單碳水化合物的氧化。這些生物化學過程和物質的機械壓縮致使青綠物質流出液汁並隨之釋放熱量（關於青貯料中溫度變化的初期研究已于1922年在Amos氏和Williams氏的著作中闡明）。

**第二期** 大腸菌屬和其他類群微生物產出少量醋酸。這個時期持續不久並很快即轉入第三期。

**第三期** 由於利用一定碳水化合物的乳酸細菌的活動——乳

酸杆菌屬和鏈球菌屬——開始乳酸醣酵。

**第四期** 是靜止(休眠)期，在這一期間青貯物質中的乳酸含量達到最高程度並保持在新鮮材料的1~1.5%，而材料保持在恆定的pH 4.2以下。

上列各期延續17~21天，但是前三期約經過3天即告結束。到3周末才能確定所埋藏的青貯料的品質。如果青貯料發現不好而其品質低劣，不是由於青貯方法的缺點而是由於各種原因乳酸產量不足所引起，那麼可能開始下列第五期：

**第五期** 丁酸菌既利用剩余的可溶性碳水化合物也利用已生成的乳酸；這一過程在埋藏青貯料特別壞的情況下會隨之發生氨基酸的分解而生成高級揮發性脂肪酸和氨，也可能發生生成胺和碳酸氣的脫羧基作用。

因而，在埋藏青貯料時必須力求做到：1) 消除在第一期植物細胞呼吸作用所引起的損失及 2) 在第三期刺激產生乳酸以防發展到第五期。

如果對青貯物質施行部分機械作用，或者採用補充無機酸或其混合物(例如 A.I.V.❶ 混合物)的方法使好氣性及嫌氣性的呼吸作用能夠中止，第一個問題就可解決；在後一情況下，其效果也是局部的，但是很大。機械作用是為使植物細胞好氣性呼吸作用中止，在裝填青貯窖時把所裝各層新鮮材料逐次踏實；以後出現的嫌氣性呼吸不會引起象好氣性那樣大的損失(見第四章)。Rushmann 氏(1940)及其他學者指出，夯實青貯物質對青貯料的品質有良好影響，但是在青貯飼料的品質及其夯實程度之間並無直接關係，特別是夯實過度時。

埋藏青貯料時也應採取措施解決第二個問題，即用直接或間接的辦法保證達到必需的乳酸醣酵。如果將材料切碎或將其揉

❶ A.I.V. 混合物及青貯料是以此種青貯法的提出者 A.I. Virtanen 教授的名字而命名——俄文版編者註。

軟，特別是富有蛋白質的材料，那麼它就更加緊密，而細胞液就被榨出並受到乳酸細菌的影響。因而在微生物的新陳代謝中，將更充分地利用碳水化合物及其他營養物質，如氨基酸及維生素。如果富有蛋白質的材料不切碎，那麼應在青綠物質中補充糖漿。補充糖漿能得到與切碎材料同樣的效果。也可採用補充無機酸的間接方法來解決所研究的第二個問題；雖然在這種情況下乳酸醣酵局部緩慢（Virtanen 氏，1939），但是其他不適當形式的醣酵卻被制止了。

綜上所述可以得出結論，簡單青貯方法的各種變化，是為了減少細胞呼吸作用所引起的營養物質的損失，除了人工酸化以外，也正在於加強乳酸醣酵。雖然，青貯時營養物質可能損失的一切原因將在第四章里予以詳細研究，但是在本章里簡要地介紹一些抑制呼吸作用和加強乳酸醣酵所採用的各種方法還是合理的。

鑑於本問題具有丰富參考文獻，同時因為對所採用的方法要提出不同的要求，為了便於研究這些方法起見，可分類如下：

- (1) 青綠物質的預先加工（晒干或切碎）；
- (2) 溫度的調節；
- (3) 補充碳水化合物（糖漿，馬鈴薯）；
- (4) 補充酸或酸的混合物（例如 A. I. V. 混合物或 Virtanen 制劑）；
- (5) 補充各種物質（乳清，食鹽）。

應該指出，第四及第五類方法不僅用於遏止細胞呼吸作用，而且用於消毒青綠物質，然而其中沒有任何一類在任何情況下能獲得完滿的效果。

## 二、青綠物質的預先加工

根據實驗室的和在生產情況下的各種試驗，都証實青貯時切碎青綠物質能得到較好的效果。人們把青綠物質在低溫下切碎，但

推廣本办法的唯一障礙是價值高昂的切碎設備和巨大的附加工資。被認為優秀青貯專家的 Kirsch 氏(1933)証實，如果把青綠物質切碎，保証其相當程度的壓緊從而抑制細胞呼吸作用，那麼為了過分防備而補充各種物質，在許多情況下是完全多余的。

Grasemann 氏及 Heinzl 氏(1949)指出，在切碎的青綠物質中形成乳酸比未切碎的要快得多(表 2)。

表 2 青綠物質切碎對青貯料形成乳酸的作用

延續時間(小時)	乳酸含量* %	
	切碎原料中 %	未切碎原料中 %
0	0.1	0.1
36	1.4	0.2
240	1.6	0.8
720	1.6	1.8

\* 百分率是按新鮮材料的重量計算

然而這些作者與其他大多數研究者相反，在總結時得出的結論，並未證明必須切碎青綠物質。

根據一系列試驗室試驗的結果，Gneist 氏(1944)認為壓碎青綠物質比切碎者產生的效果好，並証實用壓碎物質製造的青貯料中的粗蛋白質含量較未用此種方式加工的對照物質中多 20~25%。De Man 氏(1952)也持同樣意見。這些研究者結論的真實性已為本書著者在青貯試驗工作中充分証實。

Stirling 氏(1951)所進行的試驗証明，在埋入試驗室青貯裝置前將牧草切碎，以後所引起的細菌發育較未切碎的對照的青貯料更加强烈。然而在同一青貯期間，在新鮮牧草中細菌發育比在已凋萎的牧草中更加强烈(圖 1 及圖 2)。Nash 氏(1951)証實，雖然用特種設備搗碎植物能得到適宜青貯的材料，但是用這種方法製備的青貯料，其品質並不比用別種方法製備者為佳。

材料晾干是一個有爭論的問題。注意到上述有關干草在刈草

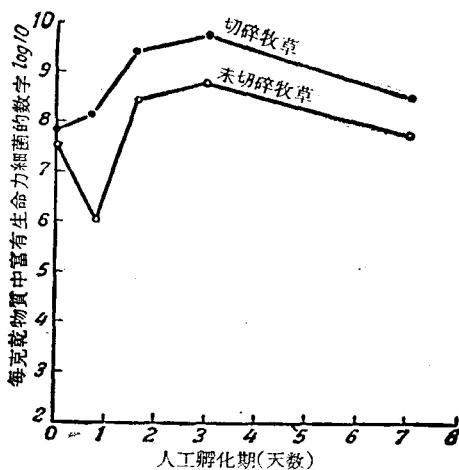


圖 1 浸漬对切碎及未切碎牧草中微生物發育的影响  
(根据 Stirling 的資料)

圖表是用計算帶有琼脂的番茄蛋白膜提出物中菌落的方法(在为期 5 天和温度 30°C 的情况下)所获得的資料而編成的。这种提出物是每天用实验室设备中的青貯料提出物來接种的。

場干燥时营养物质的损失，似可認為不宜把刈割备作青貯料的牧草在其埋藏前晾干。虽然晾干不象制备干草时天然干燥牧草的过程占据那么多的时间，即使呼吸消耗并不較干燥过程的消耗为大，但是营养物质的损失还是相当大。另一方面，这一过程并不决定于气候条件是青貯的优点之一，但是在适宜晾干的条件下則不复如此。虽然如此，Woodward 氏(1944)証实，要使材料含水量达到約相等于 60% 的需要量，在适度干燥气候下僅 2 小时就足够。但是这位作者也認為切碎材料是制备青貯料的适当方法。Wilson 氏(1948)在研究使用苜蓿和其他豆科植物时發現，晾干并不能引起青貯物质中易于醣酵的碳水化合物任何顯著的增加。

顯然，这两种过程(晾干和切碎青綠物质)有根本的区别，虽然切碎物质中流出液汁的损失要比晾干材料大得多，然而在许多情况下与用晾干材料制备青貯料因过热所引起的损失比較并不算

大，对这一点是无可置疑的。

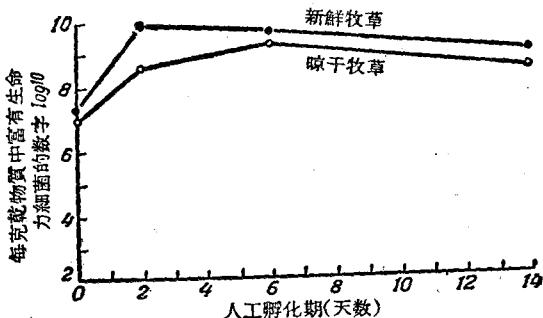


圖 2 晾干对于切碎或未切碎牧草中微生物發育的影响  
(根据 Stirling 氏的資料)

圖表是用計算帶有磷脂的番茄蛋白膜提出物中菌落的方法(在为期 5 天和温度 30°C 的情况下)所獲得的資料而編成的。这种提出物是每天用实验室设备中的青貯料提出物來接种的。

### 三、溫度的調節

正如下面所指出，青綠物質的溫度可以人工調節，可是在青貯时采用其他压緊材料的方法可使其有相当大的变化。潮湿的切碎或压碎的物質变得很緊密，因而其中温度升到稍高于 20°C。用这种方法所獲得的青貯料，細胞呼吸作用在上述溫度下終止，即大家所知道的“冷青貯料”(Cold fermentation silage)。有些研究家確認这种青貯料含有大量丁酸，然而本書作者用这种方法進行一系列青貯試驗时，获得了品質优良和具有高度可消化性的飼料。

如果材料压緊得不很緊实，但还压得相当好，那么得到的是“輕微醣酵的青貯料”，特別是青貯物質稍微潮湿的时候。这种青貯料含有一些空气，其溫度高达 20°C 以上，但不到 30°C。

在輕微压緊的莖叶物質中有許多空气；这种物質發热后，而在本身重量的負荷下压緊起來，形成芳香飼料，然而由于細胞呼吸作用而損失大量营养物質。在这种飼料中蛋白質可消化率大大降低

(見第三章“垛中青貯法”一節)。這種醣酵形式叫做“熱青貯法”(Warm fermentation process)，其溫度達50°C。

曾試圖用電氣、蒸汽或熱空氣對新鮮青貯材料人工加熱。許多作者證明了這些方法的優點，但是與更簡單的更便宜的公認的方法比較，其中任何一種未必是生產青貯料更完善的方法。用人工把青貯物質加熱，在目前僅具有歷史意義。

#### 四、在青貯飼料中補充碳水化合物

對含高量蛋白質的青貯物質(特別當其為切碎者)補充對乳酸細菌易于利用的碳水化合物則為其活動創造有利的基質。例如在青貯沒有補充物難于青貯的苜蓿時，補充碳水化合物是適當的。為此目的往往採用糖漿。應以橡皮管、噴射器或普通噴壺按每噸青貯料補充9~18公斤糖漿水溶液。糖漿加水應適宜，而且要注意在青貯物質中分布均勻，否則在青貯物質中將留下未經處理的材料而使青貯料品質不一律。

有關應用糖漿的參考文獻很多，其中也有不能令人置信的著作，然而對含高量蛋白質象大豆這樣的材料加工使用糖漿是毫無疑問的(Elting 氏, 1935)。Johnson 氏等(1940)證明用糖漿加工苜蓿的青貯料，在品質和一般性質方面與酸化情況下所獲得者很少區別。Brown 氏及 Heaney 氏(1951)用試驗的方法發現，用糖漿加工的和未用糖漿加工的青貯料，在可消化率方面的差別並不很大，後者稍為低些。Olson 氏(1951)証實，糖用甜菜渣青貯料只有青貯時在其中補充糖漿才有利。

煮熟的或新鮮的馬鈴薯早就廣泛地被用作補充碳水化合物的來源。如果馬鈴薯未煮熟，在埋藏青貯料時應將其切碎或搗碎，並均勻地補充於青綠物質。老的方法是把馬鈴薯和青貯料逐層交替分置，但是把切碎的馬鈴薯與青貯料更均勻地摻合在一起能產生更好的效果。Gneist 氏指出在苜蓿中補充馬鈴薯的一些優點，但