



IFFO 2022 年 4 月聚焦网络研讨会 Q & A

- 1. 鱼粉在生产过程中，滞水回收和不回收时两种工艺下鱼粉 VBN 的值有多大差距？为什么滞水回收的时候鱼粉的 VBN 值高很多？**

有差异，具体数据没有做。不回收的 VBN 低。同时也与烘干温度和时间有关系。
- 2. 为什么说鱼粉中甘氨酸含量更高会带来问题？**

甘氨酸含量高并不带来营养上的问题，但甘氨酸/17 氨基酸% \geq 8.0%可以判定为鱼排粉（白鱼粉为 9.0%）。
- 3. 我们现在进口鱼粉和国产鱼粉的最主要的指标有哪些？**

新修订标准没有区分国产鱼粉和进口鱼粉，只要进入中国市场的鱼粉要求都是一样的，具体要求可以看标准文本。
- 4. 新标准何时生效，对鱼粉加工商是否是强制的？**

新标准生效时间为 2022 年 5 月 1 日。
新的标准是推荐性国家标准“GB/T”，当鱼粉生产商、贸易商或鱼粉购买方在双方合同中同意采用新修订标准的时候就具有约束作用。
IFFO 注：在申请农业部进口饲料登记证时，须参考新标准。
- 5. 有的鱼粉生产企业会用添加一些物质或萃取的方法来降低 VBN 值，其实是误导了对鱼粉新鲜度的判断。这种情况下如何判断鱼粉的品质？**

鱼粉新鲜度和安全性指标除了 VBN 外，还有组胺、丙二醛指标的限制。
- 6. TVBN 在烘干温度是 130 度时为什么会减少非常多？**

TVBN 为碱性条件下挥发性盐基氮成分的总量，130 $^{\circ}$ C 下会有一些含氮成分挥发掉了，所以 TVBN 含量会减少。但相应的组胺、丙二醛等指标会增加。
- 7. 饲料原料 鱼粉 秘鲁蒸汽干燥鱼粉（三级）标签上标注三级，与这次演讲提到的的特级、一、二、三级有什么区别？**

进入中国市场的鱼粉质量分级均按照新修订的标准进行判定。
- 8. 请问新的鱼粉标准执行后，标签上是不是必须显示标准要求的所有指标？**

“标签”的要求是强制性的，标签表示内容按照标签的要求执行。新修订的鱼粉标准是推荐性的标准。
IFFO 注：中文标签的相关中国法规及标准目前无变化。
- 9. 体外消化率还有相关要求吗，为什么对这项进行取消？**



新修订的标准删除了体外消化率指标，一是测定方法不稳定，二是消化率属于动物对鱼粉产品的利用效率，不是产品本身属性，三是如果鱼粉质量得到保障（符合标准的要求）的情况，鱼粉或其中的蛋白质均具有较高的消化率。

10. 您在 2020 年在 IFFO 的活动上也做过相关演讲，请问从那之后中国的鱼粉标准发生了哪些主要变化，为什么会发生这些变化？

是的，2020 年在 IFFO 平台，我介绍了鱼粉分类的依据，并提出了一些技术性分析。当时鱼粉标准还未正式通过和颁布，在标准指标值的设定方面和现在是有差别的。

最主要的变化是丙二醛的指标值，当时为 20/30/50，而之后调整为 10/20/30。发生这一变化的原因是，通过检测对标饲料企业，如通威、海大、恒兴、新希望的鱼粉样本，我们发现指标值设定过于宽松。最终指标被设定为 10/20/30。

另一个变化是盐分值，现在已不再参与分级。在本次演讲我已经介绍过了。

此外，发生变化的还有甘氨酸/17 氨基酸的比例。2020 年的时候，红鱼粉白鱼粉的标准是该值小于 9.0。后面发现如果在红鱼粉种加入 20% 的鱼排粉，也能满足 9.0 的要求，但是调整为 8.0 以后，红鱼粉再掺鱼排粉，就达不到标准了。

11. 鱼粉厂在生产红鱼粉的时候，如果原料既有整鱼，又有边角料，那么这批鱼粉应该如何界定，是鱼排粉，还是红鱼粉？

这个问题也是属于甘氨酸/17 氨基酸比例的问题。如果该比例较高，超过了 8.0，就会被判定为鱼排粉，如果低于 8.0，就是全鱼的鱼粉。因此本次演讲也强调了这一指标变化，企业在生产鱼粉的时候应该将原料分开，以适应新标准。

12. 我们是一家国外的企业，向中国销售鱼粉产品，有进口农业饲料登记证，上面标明了 TVBN 的限值，而新标准的限值发生了变化，这对我们是否会有影响？

原有 2003 版标准的值在 5 月 1 号后不再适用，应按照新标准来判定。

IFFO 注：申请农业部登记证的要求可能不同。咨询更多信息请发送邮件至 china@iffo.com。

13. 为什么没有将低脂肪鱼粉列入新鱼粉标准？

我们没有按脂肪含量来进行分类。在本次演讲上也提到了，限定粗脂肪含量意味着对加工方式的限制。

14. 17 种氨基酸是哪 17 种？

具体清单请见新版鱼粉标准的 4.3 章：理化指标。另外，氨基酸自动分析仪的结果，一般也是显示这 17 种。

15. 如果任何一个等级都不满足，怎么办？

新标准没有等外级的概念，只能被视为不符合该标准。