

大豆的整体 物理因素比较：大豆的损伤率

总损伤率是衡量大豆整体质量的一个关键考量因素。总损伤率包括热损伤、霉变、虫蚀和其他因素对大豆造成的实质损伤。收割时水分含量高的大豆容易发霉，可能需要通过加热烘干。但烘干过程会增加热损伤的风险，影响由大豆加工而成的豆粕的质量。

与美国大豆相比，其它地区生长的大豆的水分含量较高，为了保持大豆的品质，通常需要将其烘干到一个可以接受的程度。在巴西，最常见的方法是通过燃烧木材产生热量来烘干大豆。恰当的烘干条件可以保持大豆的品质，但是烘干方法至关重要。通过燃气烘干能够更好、更精确地控制烘干过程。由于在这些南美地区木材价格低廉，容易获得，因此燃烧木材烘干大豆的方式更为普遍。但由于此方式缺乏对烘干过程的控制，导致大豆受到更多的热损。

此外，由于不同地区的生长条件迥异，大豆的热损伤程度也千差万别。

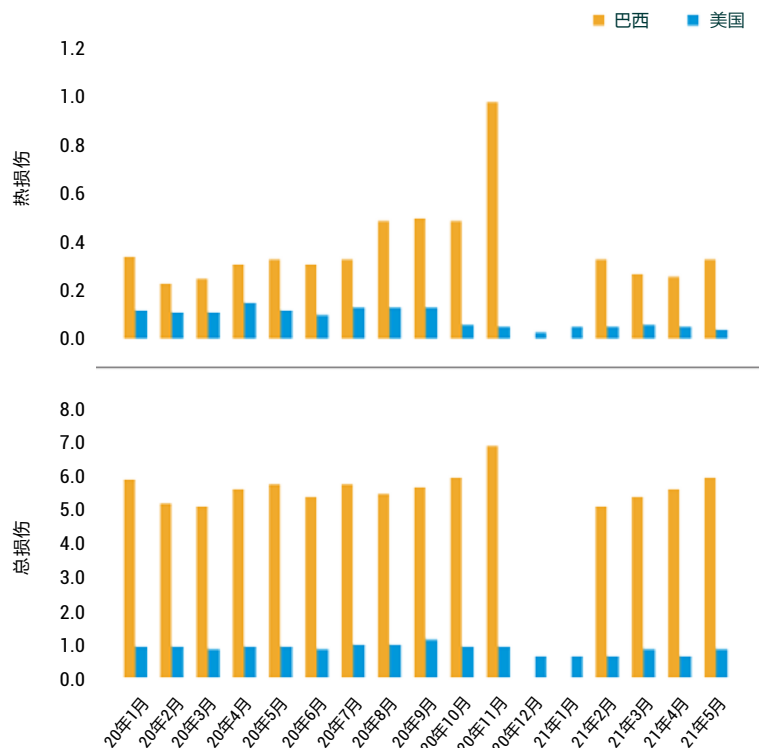
美国大豆的热损伤微乎其微，因为作物在田间自然晾干，美国大豆的水分含量往往处于相当理想的水平。



根据美国和巴西月度出口大豆样品的检测结果，**2020年1月到2021年5月间，巴西大豆样品的热损伤率是美国大豆样品的4到6倍。**并且，巴西大豆样品的总损伤率是美国大豆样品的6到7倍。

营养学家担心大豆一旦受损，会影响蛋白质和氨基酸的消化率，降低豆粕在饲料日粮中的价值。

在考量大豆的整体质量和豆粕在畜禽饲料日粮中的价值影响时，这些因素突出了美国大豆的优势。



质量影响因素	2020年			2021年均值 (1-5月)		
	巴西	美国	差异比	巴西	美国	差异比
热损伤	0.41	0.10	4.3x	0.29	0.05	5.8x
总损伤	5.70	0.98	5.9x	5.51	0.77	7.2x

¹数据总结了美国和巴西大豆出口的大豆质量结果。美国的样本数据来源于美国农业部 (USDA) 联邦谷物检验局 (FGIS) 的公共数据库。巴西的样本数据是从不同的商品检验机构收集而来。这些数据均基于一定数量的样本，并不一定反映出代表整体大豆作物统计意义上的样本量。由于2020年12月和2021年1月巴西大豆供应匮乏，因此无法收集到这两个月的数据。

欲了解更多关于美国大豆如何推进您的业务，请联系您所在地区或国家的美国大豆出口协会 (USSEC) 的代表；或者通过 <https://ussec.org/contact/> 提交您的联系方式。

关于美国大豆出口协会：

大豆是美国食品和农产品出口中的第一大商品。美国大豆出口协会 (USSEC) 在全球82个国家的食品消费、水产养殖和畜禽饲料等领域专门从事培养美国大豆的使用偏好、提高美国大豆的使用价值、推动其市场准入等方面的工作。美国大豆出口协会是由美国大豆生产者、加工企业、农产品经销企业、贸易企业、相关农业综合企业和农业组织等行业伙伴组成的充满活力的组织；通过健全的会员体系，连接食品和农业领域的行业领军人物。美国大豆出口协会主要由农民通过销售提成基金所资助，得到了美国大豆基金会、各州大豆委员会、食品和农业企业的投资，也得到了美国大豆协会投入的、由美国农业部 (USDA) 海外农业局 (FAS) 提供的成本分担资金。欲了解更多信息，请访问 www.ussoy.org 和 www.ussec.org，中文网站 www.ussecinchina.com，微信公众号搜索：美国大豆出口协会。