大豆的整体物理因素比较：大豆的水分

大豆收割之前的水分含量因其影响甚广而备受密切关注。水分会影响到大豆的储存效果及品质保存。**在水分含量较高的情况下，大豆容易发霉、种皮破裂，温度稍高甚至可能发芽。**储存条件的好坏和存储时间的长短决定了是否会出现这些品质降低的情况。这些情况一旦发生，对大豆造成的损害是不可逆转的。

搜集的美国、巴西出口大豆相关数据显示[1]，**与美国大豆相比，巴西大豆的水分含量更高。**从2020年和2021年的水分含量差异数据可以看出，季节条件会影响作物质量。巴西大豆的水分含量较高主要是由于收获前和收获期间的气温和降水量较高。水分含量高的大豆一旦收割是不能自然晾干的，只能在收割后通过烘干达到可以接受的水分含量水平。这些大豆收割之后需要干燥至如下所示可接受的水平，但由于烘干方法不够精确，有损伤大豆的风险，最终这会影响由大豆加工而成的豆粕质量。

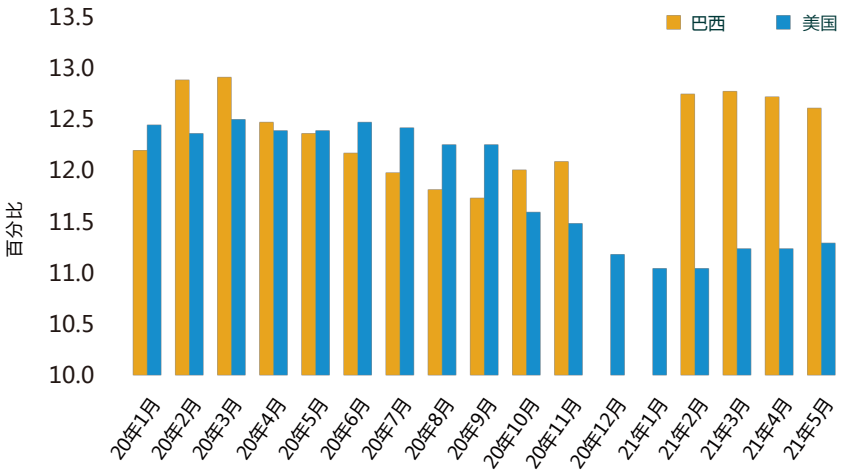
[1] 数据总结了美国和巴西大豆出口的大豆质量结果。美国的样本数据来源于美国农业部(USDA)联邦谷物检验局（FGIS）的公共数据库。巴西的样本数据是从不同的商品检验机构收集而来。这些数据均基于一定数量的样本，并不一定反映出代表整体大豆作物统计学意义上的样本量。由于2020年12月和2021年1月巴西大豆供应匮乏，因此无法收集到这两个月的数据。

水分含量不仅影响运输过程中大豆的营养成分含量，还影响由大豆生产而成的豆粕质量。

水分含量较低的大豆意味着买家购买了较少的水分及更多的营养成分。

当大豆价格超过每公吨500美元时，水分含量每减少1%就意味着每公吨大豆节省了5美元/公吨。

大豆质量的降低也会在加工过程中给大豆加工企业带来挑战。



	巴西	美国	美国优势 %
2020	12.25	12.12	-1.1%
2021	12.72	11.18	-12.1%

美国大豆具有较低的水分含量及良好的储存条件，这使美国大豆具有品质优势。

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。