

红 麻 活 性 发 酵

南宁麻纺厂 广西壮族自治区轻工业研究所

红麻纺织前的堆仓发酵，是麻纺中必不可少的工艺。过去，每到冬季，由于气温降低，麻仓发酵温度上不去，产品质量下降。1974年以来，为贯彻落实毛主席关于“深挖洞、广积粮、不称霸”的伟大指示，提高冬季麻纺产品质量，我们成立了三结合试验小组，先后进行了20多批小型试验和40多批生产试验，初步摸索到红麻冬季发酵的方法。

这种方法是在红麻中添加营养成份，以促进红麻自身所含有的细菌进行增殖，提高软麻质量。工人同志们把这种方法叫做“红麻活性发酵”。现已在南宁、东泉、平南等麻纺厂冬季生产上全面使用，效果很好。

小 型 试 验

在保温箱内进行，每批10公斤红麻。

(一) 配料

1. 孢子悬浮液：按上海麻纺厂的方法，取麸皮80%，统糠20%，加水1:1拌匀，堆积1小时，常压蒸煮1小时，冷却到35℃，接种三角瓶扩大培养的黄曲霉(麻-2菌株)，接种量为0.3%，30℃培养2天，当长出丰满的孢子时加水10倍，拌匀，用三层纱布过滤，滤液即黄曲霉孢子悬浮液。

2. 麸皮糖化液：麸皮80%，糖化曲(3.758)20%。先将麸皮拌水(1:2)，常压蒸煮1小时，再加水(1:8)，调温45—55℃，加入糖化曲拌匀，保温糖化1小时，用二层纱布过滤，加入滤液量1%的硫酸铵(或尿素)，0.5%的Na₂HPO₄即成麸皮糖化液。

3. 糖蜜液：取糖厂废蜜，加10倍水，再加入总液量1.0%的硫酸铵(或尿素)及0.5%的Na₂HPO₄。

(二) 发酵

把以上配好的三种液体料，按麻重的1%，分别用小扫帚均匀地洒入麻中，然后把它放入保温箱，进行保温发酵。在发酵过程中，其温度变化见表1。

由表1看出，加入麸皮糖化液升温效果最好，糖蜜次之。由于糖蜜成本低，操作方便，故生产试验采用糖蜜。

生 产 试 验

(一) 原料

废糖蜜：试验中用量为干麻重的0.4—0.9%。

硫酸铵(或尿素)：用量为干麻重的0.05%。

磷酸氢二钠：用量为干麻重的0.025%。

(二) 试验设备及规模

表 1 10 公斤红麻发酵温度变化

| 品温 (℃) 添加液 | 时间 (小时) | 0 | 8 | 16 | 24 | 32 | 36 | 40 | 48 | 56 |
|------------------|------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 麻-2 | | 22.9 | 23.7 | 26.1 | 28.0 | 29.2 | 29.4 | 29.2 | 28.5 | |
| 麸皮糖化液 | | 22.7 | 23.2 | 24.9 | 27.2 | 37.9 | | 43.5 | 43.2 | 38.0 |
| 糖蜜 | | 23.3 | 23.1 | 24.5 | 25.8 | 30.0 | | 36.3 | 36.3 | |
| 对照 | | 28.0 | 27.2 | 26.9 | 25.7 | 24.6 | | 24.8 | 25.3 | |

注：麻品种为区-3，室温为23℃。

表 2 活性发酵试验堆仓升温情况

| 麻的品种 | 堆仓数量 (公斤) | 室温 (℃) | 出仓中心温度 (℃) | 品温 (℃) | 时间 (小时) | 0 | 12 | 24 | 36 | 48 | 60 | 72 | 96 | 120 |
|------|--------------|-----------|---------------|-----------|------------|----|------|----|------|------|------|----|------|-----|
| | | | | 糖蜜量(%) | | | | | | | | | | |
| 区-2 | 4400 | 15 | 65 | 0.6 | 22 | 23 | 25 | 28 | 30.5 | 37 | 43 | 51 | 55 | |
| 区-2 | 3200 | 15 | 65 | 0.9 | 22 | 24 | 26 | 31 | 36 | 42 | 47 | 51 | 55 | |
| 区-2 | 3200 | 18 | 30 | 对 照 | 24 | 24 | 24 | 25 | 25.5 | 25.5 | 25.5 | 26 | 27 | |
| 区-3 | 3200 | 14 | 68 | 0.6 | 22 | 25 | 28 | 31 | 40.5 | 46 | 49 | 54 | 59 | |
| 区-3 | 3200 | 14 | 35 | 对 照 | 22 | 22 | 23 | 24 | 25 | 25 | 26 | 27 | 29 | |
| 区-4 | 7600 | 16 | 68 | 0.6 | 22 | 24 | 26.5 | 37 | 44 | 49.5 | 53 | 56 | 62 | |
| 区-4 | 4400 | 16 | 54 | 对 照 | 23.5 | 24 | 26 | 27 | 29 | 31 | 33 | 39 | 44.5 | |

注：出仓时间为6—7天。试验营养成分除加糖蜜外，还加入干麻重的0.05%硫酸铵及0.025%磷酸氢二钠。

200升水缸一个，0.6吨水泵一台，自制白铁皮漏槽一个，安装于软麻机油水槽下方1.5米左右。

按生产规模（每仓3,200—12,000公斤）进行试验。

（三）试验方法

将废糖蜜、硫酸铵、磷酸氢二钠按用量加入水缸中，再将水（1:8—1:10）加入调匀，用泵打到铁皮漏槽中，在软麻时洒入麻中。然后按常规堆仓发酵。

（四）结果

1. 麻仓堆仓升温情况

在室温15℃时，对于不同品种的麻堆仓升温效果都很明显，4—5天均可升温至50℃以上，达到工艺要求（表2）。当气温为10℃左右，入仓温度为20℃时，5天出仓中心温度也可达到50℃以上。

2. 活性发酵之细纱质量情况见表3

结果指出，采用活性发酵后，纱断头率从678根降至505根，降低25.5%。

3. 活性发酵对布机断头率的影响

根据南宁麻纺厂7台布机实测结果，布机上活性发酵的经纱断头率平均减少25%，从而布机效率也有明显提高。东泉麻纺厂8台布机测定结果，台时经纱断头由4.7根降低到2.8根，减少32%。

经活性发酵的油麻，出仓时手感柔软，好梳，细纱

表 3 活性发酵对细纱质量及断头率的影响

| 项 目 | 试 验 纱 | 对 照 纱 |
|-----------|-------|-------|
| 堆仓时间(天) | 5.5 | 6 |
| 堆仓初温(℃) | 20 | 19.5 |
| 出仓中心温度(℃) | 56 | 35 |
| 细纱回潮(%) | 20.90 | 20.50 |
| 细纱支数 | 3.280 | 3.285 |
| 细纱强力(公斤) | 27.69 | 28.74 |
| 细纱品质指标 | 90.82 | 94.67 |
| 千锭时断头率(根) | 505 | 678 |

注：①所用麻为同一批区-2麻，强力50.55公斤，回潮12.96%。

②断头率测定在12号机进行，测定时室温18—19℃，湿度65—70%，取4落纱平均数。

麻皮杂质减少，挡车好挡，断头少，且织出的麻布麻毛较少，布面光滑，布的质量提高。

结 论 和 问 题

麻堆仓时加入少量营养，促进微生物的繁殖，加速冬季红麻堆仓发酵，可缩短冬季堆仓周期，并且投资少，简易可行，效果明显。“红麻活性发酵”尚存在一些问题，如仓内有中间热四周凉的现象，有时油麻有发干的现象等，有待进一步研究改进。