

BONSILAGE

Fragmente referatesh të kompanisë Schaumann – dita në fushë për silazhin e jonxhës dhe të barit në shkollën bujqësore në Warth, Austri

Përmbledhur nga Olgert Nanagjokaj - Përfaqesues i Austria-Prämix sh.p.k.



Për të arritur sukses në silazh dhe si rrjedhojë për të pasur një cilësi të mirë të materialit silazhues, fermeri duhet të jetë shumë fleksibël dhe të ketë gjithmonë zgjidhjen e duhur ndaj kushteve të ndryshueshme atmosferike. Gama e produkteve të shumëllojshme të programeve të “Bonsilage” ofron mjetin e duhur për silazh në kushte të ndryshme atmosferike, për të realizuar silazhe më të mira dhe për të shmangur dëmet afatgjata si mbinxehja dhe fermentimi i dështuar.

2013: Vit me reshje të ulëta dhe një periudhë të gjatë thatësire çon në përmbajtje të larta lëndës së thatë.

Viti 2013 ndryshe nga viti i kaluar ishte shumë i thatë. Nuk ka pasur pothuajse fare reshje dhe fermerët janë ndeshur me periudha të gjata thatësire. Gjatë kontrolleve të silazhit në laborator, rezultuan të dhëna me përqendrim të lartë të karbohidrateve dhe lëndës së thatë. Vlen për t'u theksuar që u konstatua edhe një përqindje e ulët e celulozës.

Rreziku i mbinxehjes së silazhit është veçanërisht i lartë tek silazhet me përqindje të lartë të lëndës së thatë. Sidomos në verë kjo mund të shkaktojë probleme. Gjithashtu në kushte të tilla mund të zhvillohen lehtë bakteriet Clostride dhe E.Coli. Këto silazhe bari nuk shkaktojnë probleme vetëm në gropën e silazhit por edhe tek kafshët. Për shkak të përmbajtjes së lartë të sheqerit dhe vlerës së ulët të strukturës së ushqimit, tretshmëria rritet por kohëzgjatja e qëndrimit të ushqimit në stomak është e shkurtër. Duke qenë se vlera e strukturës ushqimore është thelbësore për aftësinë ripërtypëse të lopës dhe si pasojë për balancimin e vlerës së pH në stomak (efekti puferik), mund të vijë duke u shumëfishuar në rastet me acidozë. Për më tepër efekti i acidozës pasohet nga efekte të tjera ekonomike si p.sh. konsum i pakët i koncentratit, iritim i thundrave deri në probleme të organeve riprodhuese (mitrës). Është e mundur të ndikohet nëpërmjet përbërësve si misër dhe ushqime të presuara (panxhar i presuar etj), të cilat shkaktojnë sintezën e karbohidrateve që shpërbëhen më ngadalë. *Bonsilage Plus* është konceptuar në mënyrë specifike për silazhe me përmbajtje të lartë të lëndës së thatë dhe përmbajtje të lartë sheqeri. *Bonsilage Plus* përfshin dy grupe ideale bakteriesh laktike.

Në fazën fillestare të procesit të silazhimit punojnë veçanërisht ato bakterie që sjellin krijimin e acideve laktike. Duke qenë se këto bakterie zotërojnë një gradë të lartë acidi acetik, duhet të garantohet që vlera e pH të ulët sa më shpejt të jetë e mundur. Pas 8-10 javësh fillon punën grupi dytë i bakterieve. Ky ndryshim sjell shndërrimin e acidit laktik në acid acetik. Efekti frenues i acidit acetik kundër myqeve dhe kërpudhave të mykut, në ndryshim nga acidi laktik, është shumë herë më i madh. Si rezultat kemi silazhe të qëndrueshme dhe mbinxehje të reduktuar. Përveç kësaj realizohet tretshmëria e lartë e silazhit rritet dendësia e energjisë në ushqim.

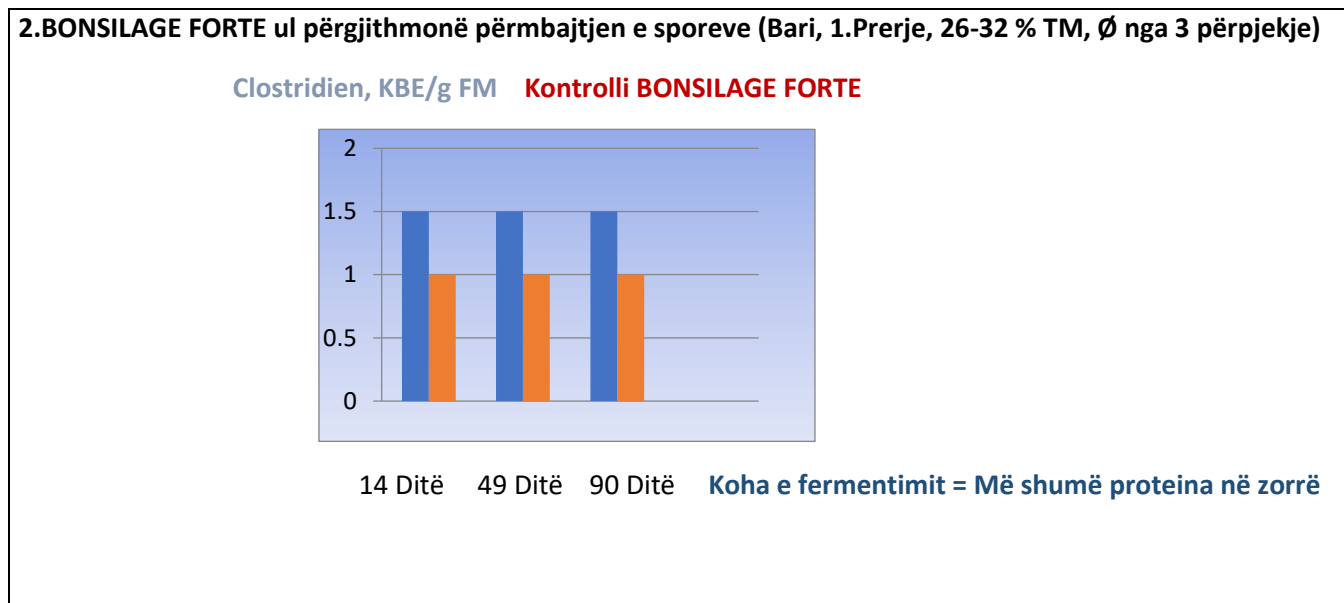
Nga viti me rreshje të larta - rezultojnë përqindje të ulëta të lëndës së thatë

Si pasojë e motit të keq ndotja e ushqimit rritet mbi mesataren. Krahas përmbajtjes së lartë të hirit, masa për silazhim ka një përmbajtje të vogël lënde të thatë. Përmbajtja e lartë e ujit

con në efektin e shpëlarjes të sasisë së sheqerit në ushqim. Si pasojë vështirësohet aktiviteti i baktereve laktike për të realizuar një rënie të shpejtë të vlerës së pH. Në këto kushte shfrytëzohen më së shumti Clostridet, të cilat veçanërisht në fillim të procesit të silazimit kanë vlera relativisht të larta pH, të cilat gjejnë kushte optimale shtimi. Clostridet ushqehen kryesisht me proteina. Përveç kësaj ato prodhojnë amoniak, i cili gjithashtu çon sërish në rritje të vlerës së pH dhe si pasojë çon në dështim të procesit të fermentimit të silazhit.

Produkti special i SCHAUMANN “*Bonsilage Forte*”, i cili është krijuar pikërisht për silazhe me përmbajtje të ulët të lëndës së thatë, ul me shpejtësi vlerën e pH nëpërmjet baktereve homofermentative të acidit laktik. Edhe pse masa e njomë ka një përqindje të ulët të sheqerit, vlera e pH ulet në mënyre të qëndrueshme. Kombinimi i shtameve të *Bonsilage Forte* realizon zbrërthimin edhe të elementëve të tjerë dhe është përgjegjës për koncentrim të lartë të lëndëve ushqyes në silazh.

Përvec kësaj këto shtame parandalojnë një rënie të cloristideve nëpërmjet frenimit aktiv të cloristideve.



Për më tepër, tek silazhet me përqindje të lartë lagështie ndodh shpërbërja tipike e proteinës NH₃- azot dhe aminat biogjene reduktohen ndjeshëm. Gjatë procesit të silazimit duhet patur kujdes që *Bon Silage* të dozohet mirë dhe në sasi të mjaftueshme dhe gjithashtu të përzihen mirë me silazhin. Aktiviteti i acidit laktik në silazh në prani të myqeve dhe

kërpudhave nuk është i mundur, dhe si pasojë efekti i *Bon Silage* është në varësi të shpërndarjes dhe sasisë së tij në silazh.

Produktet e SCHAUMANN “Bonsilage” mbështesin procesin e fermentimit dhe janë sot një element i domosdoshëm, në teknikat standarte të përgatitjes së një silazhi me cilësi të lartë. Programi i *Bonsilage* nga Schaumann ofron kombinime me cilësi të lartë të bakterieve laktike për stabilizim optimal të silazhit, për energji më të lartë, vlerë optimale të pH, shije dhe tretshmëri më të mirë të ushqimit. Për çdo lloj kushti atmosferik ka një kombinim të veçantë me bakterie laktike të caktuara. Me BONSILAGE mund të përfitoni në këtë mënyrë më të mirën nga silazhi juaj, pavarësisht nga kushtet atmosferike.

Rezultatet e reja të analizave dëshmojnë: *Bonsilage* përmirëson cilësinë e proteinave në silazhin e barit. Më shumë fluks proteinash në zorrën e hollë ndikon pozitivisht në shëndet, rendiment të lartë dhe prodhim ekonomik.

Bonsilage ia vlen!



Produkt bazë tashmë i konfirmuar



Shtesë në stabilitet dhe energji



Specialist për nivelet e ulëta të lëndës së thatë