

## Jo drith të sapo korrur

*Përgatitur nga Franz Riegler, konsulent i Schaumann dhe aksioner i Austria Prämix shpk.*



Pjesën kryesore në ushqimin e derrave e përbën drithi. Megjithatë drithi nuk duhet të përdoret direkt mbas korrjes, por vetëm pas disa javësh magazinimi, që të mos shkaktojë asnjë problem shëndetësor.

Në të ushqyerit e dosave, gicave dhe derrave, pjesën më të madhe të racioneve e përbëjnë drithërat. Përdorimi i grurit, elbit, misrit, etj, si komponentë thelbësorë të ushqimit të përzier, kërkon në parim para ushqyerjes, një bluarje ose ndryshim strukturor të kokrrave. Kjo vlen për të gjitha përpunimet dhe trajtimet e ndryshme. Korrja dhe magazinimi i drithrave të dëmtuar, zvogëlon vlerën e tyre

ushqyese dhe mund të shkaktojnë çrregullime shëndetësore si dhe ulje të rendimentit të kafshët.

### **Proçesi i djersitjes**

Proçesi i përpunimit nuk përfundon me korrjen e drithërave. Më saktë, në to kryhet një pjekje e mëvonshme gjatë ditëve dhe javëve të para pas korrjes. Për shkak të niveleve të ndryshme të maturimit, në kokërr vazhdojnë të ndodhin disa proçese enzimatike në lëndët ushqyese të depozituara. Maturimi i mëvonshëm i drithit, në thelb do të thotë: ndarje e lagështisë dhe kolloideve (i pranishëm në përmasa shumë mikroskopike) që do të thotë se uji diferencohet nga drithi nëpërmjet proçesit të “djersitjes”. Ajo nxjerr dioksidin e karbonit dhe ujin. Në të njëjtën kohë bëhet shndërrimi i lëndëve ushqyese.

Ekspertët e industrisë ushqimore, kanë vënë në dukje, mbi dy dekada më parë, se i ashtuquajtura “proçesi i djersitjes” ka aftësinë që një pjesë të drithit t’ua konvertojë si jo të ushqyeshëm. Nga përdorimi i saj priten çrregullime në tretje, të cilat çojnë në rënie të performancës. Kafshë të ndryshme, sidomos derrat dhe kuajt, janë konsideruar si të ndjeshëm ndaj drithit të freskët. Studimet eksperimentale tregojnë efektet e dëmshme të të ushqyerit me thekër të sapo korrur. Schaumann dhe nutricionistët e kafshëve kryen studime mbi derrat, duke i ushqyer me thekër të freskët dhe të vjetër.

**Rezultati:** Te derrat e ushqyer me thekër të freskët u zbulua mbi të gjitha një aktivitet i lartë mikrobik në stomak dhe në zorrën e hollë. Si te derrat e rinj edhe te derrat e vjetër, çrregullimet në tretje dhe në përthithjen e ushqimit mund të rriten nëse proçeset enzimatike që ndodhin në kokërrin e drithit përputhen me ndryshimet e brendshme metabolike të derrave (që ndodhin në trupin e kafshës). Kjo u konfirmua nga përvoja e tremujorit të tretë të vitit të kaluar. Në këtë periudhë u njoftua nga veterinerët mbikqyrës, se në disa vende pati një rritje të papritur të dështimeve. U bë e qartë që kjo kishte lidhje me të ushqyerit e mëparshëm të dosave me drith të freskët. Në tufat e shëndetshme ndodh një dështim në 100 raste barrsmërie. Në rast rritjeje të dështimeve duhet të tregohet kujdes i veçantë dhe veprim i menjëhershëm. Përvoja ka treguar se 70% e të

gjitha dështimeve ose humbjeve të fetusit para kohe (pjellje e parakohshme) klasifikohen në kategorinë e problemeve jo infektive të lidhura me pjellorinë. Kostoja e një dështimi u vlerësua rreth 500€. Analizat e rekomanduara për vlerësimin e shkaqeve të mundshme të ndërprerjes së barrsmërisë, jo të lidhura me infeksionet, duhet të përfshijnë edhe kontrollin e cilësisë së ushqimit. Kujdes i veçantë i duhet kushtuar kontrollit të ushqimit për myk në sektorin e dosave barrëse.

### **Kufizimi i ushqimit**

Për shkak të përvojave jo të favorshme të ushqyerjes me drith të freskët këshillohet që drithi të përdoret vetëm mbas katër javësh magazinimi dhe pas një konstatimi që masa e lagështirës në drith të jetë në normat e lejuara. Për të mundësuar një ruajtje të mirë të drithit dhe për të mundësuar përdorimin e tij në ushqimin e kafshëve duhet të kemi parasysh që lënda e thatë të jetë minimalisht deri në 86%.

Kufijtë e lejuar të sasisë për përdorimin e drithërave në sektorin e derrit

<b>Lloji i drithit</b>	<b>Dosat mbarëse/në laktacion</b>	<b>Gicat</b>	<b>Derrat</b>
Elb	80/80	80	80
Grurë	20/50	50	50
Thekër	20/30	10	30
Tritikal	20/30	20	50
Tërshërë	30/10	5	10
Misër (kokërr)	20/30	30	40

**Burimi: LfL Bavareze- Informacion Botimi i 18 tetor 2011**

Mbi përdorimin e llojeve të ndryshme të drithërave tek dosat, viçat dhe derrat, shihni tabelën e mësipërme. Të dhënat janë nxjerrë nga vlera shkencore dhe nga përvoja. Në qoftë se është i pashmangshëm përdorimi i drithit të papërpunuar, përqindja e përdorimit nga fabrikat e koncentratit dhe nga përzierja në fermë nuk duhet t'i kalojë 30% të raportit ushqimor. Ky kufizim vlen edhe për ushqyerjen me drith të freskët. Nëse për konservim janë përdorur acidet atëherë procesi enzimatik që ndodh në kokrrën e drithit mbaron më herët dhe koha nevojshme për magazinim mund të përgjysmohet.