

Të silazosh me sukses

Cilësitë e larta tek silazhimi i barit

Përmbledhur nga Olger Nanagjoka në kuadër të një trajnimit të SCHAUMANN Austria



Shpenzimet për koncentratet, rriten vazhdimisht, prandaj shumë fermerë përpiqen që të reduktojnë pjesën e ushqimit të koncentruar në racione. Kërkesat mbi cilësinë e silazhit dhe të sanës, duke pasur parasysh koncentrimin e lëndës ushqyese, dendësinë e energjisë, si dhe stabilitetin mikrobiologjik, janë në rritje.

Nëpërmjet optimizimit të menaxhimit dhe të reduktimit nga humbjet cilësore tek konservimet e lëndëve ushqyese, fermat blegtoralo-bujqësore kanë akoma rezerva të mëdha për të shfrytëzuar. Në këtë artikull diskutohen efektet e masave të marra, përsa i përket cilësisë së foragjereve në silazhet e barit, me qëllim për të identifikuar mënyra për përmirësim.

Situata aktuale në Austri

Vitet në të gjithë Austrinë janë kryer projekte silazhi në ferma të prodhimit të qumështit. Rezultatet e 3612 silazhimeve të barit treguan që të paktën 40% e ndërrmarjeve kanë vështirësi në prodhimin e silazhimeve të barit me cilësi të lartë. Arsyeja e cilësive të papërshtatshme të silazhit ka qënë shpesh koha e vonë e korrjeve, përmbajtja e lëndës së thatë nën optimalen, si

dhe ndotja e lëndës ushqyese nga dheu. Cilësitë mesatare të fermentimit kanë qënë të papërshtatshme për shkak të përmbajtjes së acidit butirik nga 11,9 g/kg lëndë të thatë (rekomandohet nën 3 g/kg lëndë të thatë). Në Austri, më shumë se në Shqipëri, ekziston një potencial i madh të cilin fermerët duhet ta shfrytëzojnë për prodhimin e silazhimit të barit.

Pikat kyçe në lidhje me cilësinë e silazhimit të barit

Silazhet e barit me cilësinë më të mirë nuk krijohen rastësisht! Në përputhje me rregullat e mëposhtme të silazhimit të barit është e mundur, që edhe në kushte të këqija atmosferike, të prodhohet një silazh bari cilësor me vlerë të lartë ushqyese, si dhe një cilësi e mirë femërtimi me çdo sistem silazhimi. Natyrisht që shpenzimet shtesë duhet të merren parasysh, duhet të ndiqet në mënyrë rigoroze një raport optimal mes shpenzimeve shtesë dhe përfitimeve.

Përbërja bimore

Kullotat me vlerë ushqyese, si lloje të barërave (Raygrassarten), bar livadhi (Wiesenrispe), Timothe (Timothe), barishte livadhi (Wiesenschwingel), barishte të mbledhura (Knaulgras) etj, përmbajnë në fazën e përdorimit të rispeve, shumë sheqer të tretshëm, prandaj për këtë arsye janë më të lehta për t'u silazhuar në krahasim me llojet e jonxhës apo me barishtet e livadhit. Tërfili i kuq dhe jonxha kanë një vlerë të lartë ushqyese, por janë të veshtira për t'u silazhuar, pasi përmbajnë sasi të paktë sheqeri të fermentueshëm, si dhe përmbajtja e lartë e proteinave dhe mineraleve e vështirësojnë acidifikimin për shkak të efektit zbutës. Rezervat e perhershme të livadheve austriake përmbajnë mesatarisht 35% barëra dhe 55% kulloza (përfshirë 12% rispe te zakonshme), prandaj silazhimi i tyre cilësohet si mesatar deri në të vështirë. Llojet bimore me cilësi të ulët si p.sh., rispe të zakonshme, barishte, majdanoz i eger, lulebore, rumeks dhe të tjera hasen fatkeqësisht gjithnjë e më shumë në Austri. Fermeri mund ta parandalojë degradimin nëpërmjet shfrytëzimit të një vendi të përshtatshëm për përdorim dhe plehërim, si dhe me masat të përshtatshme menaxhimi, të tilla si duke u përballur me përtëritjen e pamundur të tokës së gjelbërt me anë të mjeteve shtesë të makinerive bujqësore, si dhe me mbjellje të farave cilësore të përshtatshme.

Kontrolli i rregullt i fushës, si dhe njohja e llojeve më të rëndësishme të tokës së gjelbërt ndihmojnë në vlerësimin e gjendjes së livadhit. Synohet më shumë se 60 % kulloza të vlefshme dhe më pak se 25 % barëra livadhi të dëshiruar, si dhe dendësine më të mirë të drithërave.

Koha e korrjes

Ushqimi, që kositet në rispet e kallinjve (ose tershërë), me një plehërim të rregullt sjell fitime të mira dhe është ideal për përmbajtjen me lëndë ushqyese (përmbajtje celuloze 220 deri 260 kg lëndë e thatë) në përgatitjen e silazhit. Sheqeri, lëndët minerale, elemente të tjerë dhe vitaminat janë të mjaftueshme në këtë fazë të vegjetacionit për një fermentim optimal të acidit laktik. Në projektet e silazhit 52% të silazhit të barit tregojnë se kishin më shumë se 260 g celulozë/kg lëndë të thatë, dmth në më shumë se gjysmën e pjesëve, koha e korrjes ishte tepër e vonë përse i përket një cilësie sa më optimale fermentimi. Ushqimi i pasur me celulozë nuk fermentohet sic duhet, sepse formohet më shumë acid butirik. Kur zgjedh kohën optimale të korrjes duhet që përveç cilësisë së ushqimit të merren gjithashtu parasysh ciklimi dhe qëndrueshmëria ekonomike. Nuk kuptim nga ana ekonomike dhe ekologjike, që koha e korrjes së kullotave të vendoset në bazë të përmbajtjes me energji të ushqimit, kur nuk mundemi të sigurojmë sasinë e duhur të ushqimit për korrje dhe përbërja e bimëve si pasojë e korrjes me vonesë gradualisht mbulohet nga bimët e këqija.

Shmangia e ndotjes së lëndës ushqyese

Një korrje e pastër ul rrezikun e fermentimit të acidit butirik dhe rrit përqëndrimin e lëndëve ushqyese si dhe të energjisë. Kjo garanton përmirësimin e oreksit dhe një konsum më të lartë ushqimor të lëndës së thatë. Vlera e përafërt e “pastërtisë” së një silazhi bari është një përmbajtje hiri prej më pak se 100 g/kg për lëndë të thatë. Rreth 48% e silazheve të barit në projektin e silazhit në Austri kishin një përmbajtje hiri prej më shumë se 100g/kg lëndë të thatë. Cdo përqindje e hirit nga ndotja e dheut rrit përmbajtjen e acidit butirik në silazhin e barit dhe sjell një humbje prej 0,1 MJ NEL/kg lëndë të thatë, përkatësisht rreth 200 kg më pak qumësht nga silazhi i barit/lopë dhe laktacion: Shkaqet për ndotjen e ushqimit janë livadhe me dendësi të dobët të grurit, kositja në periudhë lagështie, kositje shumë e ulët (poshtë 5 cm), makineria për përhapjen e kashtës dhe plugu, dhera të shkaktuara nga minjtë dhe urithët, si dhe mbetjet e plehut. Përdorimi i përgatitjes për kositje duhet të mënjanohet në sipërfaqet „e mbipopulluara me minj“! Në ushqimet foragjerë është mjaft e favorshme preja standarte prej 7 cm. Vija e parë e pajisjes për grumbullim të silazhit duhet të jetë e fiksuar, sepse për ndryshe pjesa anësore e gomave mund të grumbullojë dhe.

Kujdes gradën e tharjes

Tharja e ushqimit me 30%-40% në një përmbajtje me lëndë të thatë ka përparësi të mëdha, sepse rritet përqëndrimi i sheqerit dhe kushtet jetësore të bakteve të acidit laktik në këtë aspekt janë relativisht mirë. Ushqyerja më e madhe e silazheve u shënuar tek ca tentativa ushqyrjeje me një përmbajtje prej 35% në 40% lëndë të thatë. Në 28% lëndë të thatë kemi një formacion rrjedhës të silazhit dhe rritet humbja në lëndë të thatë. Mbi 40% lëndë të thatë ka më shumë rrezik për mykje nga tharmi dhe bakteriet fungale. Përdorimi i teknologjisë për kositje përshpejton arritjen e objektivave për lëndë të thatë nga 1,5 në 2 orë. Ushqimi i përpunuar fermentohet më shpejt dhe ka përmbajtje më të ulëta të acidit. Megjithatë kositëset kanë një kosto të lartë në energji (1,5 deri 2 KW/metër sipërfaqe pune) dhe kositja / orë reduktohet.

Gjatësia e ushqimit

Sa më të shkurtra të jenë grimcat e ushqimit, aq më shpejt dhe më lehtë bëhet fermentimi i acidit laktik. Grimcat me gjatësi prej 2 – 5 cm sjellin një favor të madh, që ushqimi mund të shpërndahet dhe kompresohet më mirë. Sa më i forte të jetë ushqimi ose sa më e forte të jetë struktura, aq më të shkurtra duhet të priten të korrat. Përndryshe do kemi fermentim të acidit butirik ose mbingrohje të ushqimit në lidhje me një fermentim.

Shpërndarja dhe kompresimi

Ushqimi me më pak se 26% celulozë / kg lëndë të thatë, kur pritet shkurt ose copëtohet, është më mirë i kompresueshëm. Kompresimi në grumbujt e silazhit duhet të jetë me 30% lëndë të thatë në më shumë se 200 kg lëndë të thatë/m³ dhe me 40% lëndë të thatë në më shumë se 225 kg lëndë të thatë/m³ në silazhe, për të shmangur rrezikun e mbinxehjes pas hapjes. Rekomandimi për peshën e grumbullit të silazhit është: sasia e ofruar në ton peshë / orë pjestuar për 3. Në grumbujt e silazhit kanë rezultuar të dobishme përgatitjet e shtresave të njëtrajtshme nën 40 cm në kamionçinat me rul. Do të ishte ideale që gjatësia e silazhit të korrespondojë me vëllimin (volumi neto) e kamionçinës. Ndërprerjet në mbushjet e silazhit nxisin zhvillimin e insekteve të dëmshme dhe kanë lidhje me humbje të fermentimit. Optimale do ishte, nëse silazhi të mbushej në një tren dhe të mbyllet menjëherë hermetikisht.

Mjetet e silazhimit

Në parim, përdorimi i një preparati është i suksesshëm vetëm nëse doza e rekomanduar respektohet dhe produkti shpërndahet njëtrajtësisht në ushqim. Një ndikim pozitiv arrihet më mirë, kur shtesa aplikohet me anë të matësit automatik. Ideale janë produktet e lëngshme, sepse shpërndahen më mirë në përbërjen e silazhit sesa granulatet ose pluhuri. Mjetet e silazhit dhe

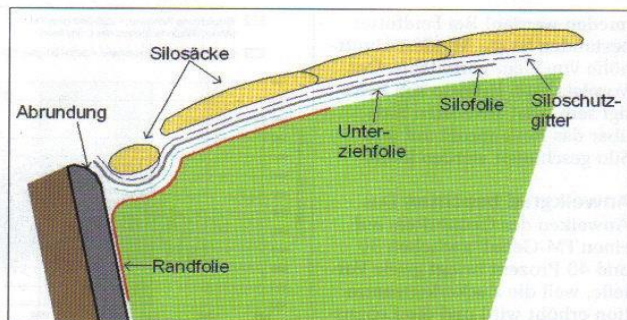


Abbildung 3: Schematische Darstellung einer luftdichten Flachsiloabdeckung.

Entwicklungsstadium	Rohfaser [g/kg TM]	Rohprotein [g/kg TM]	Rohasche [g/kg TM]	NEL [MJ/kg TM]	Buttersäure [g/kg TM]	Verdichtung [kg TM/m ³]
Schossen	unter 220	164	103	6,34	6,5	197
Ähren-/Rispschieben	220 bis 260	158	104	6,05	8,1	187
Beginn Blüte	260 bis 290	149	102	5,74	9,5	179
Mitte bis Ende Blüte	290 bis 330	138	99	5,45	10,9	169
Samenreife bis überständig	über 330	129	93	5,14	12,8	156

Tabelle: Einfluss des Entwicklungsstadiums auf Futterwert, Gärqualität und Verdichtung von Grassilage.

kultura specifike bakteriale nuk mund të bëjnë mrekulli në momentin kur një apo disa rregulla silazhi nuk zbatohen dhe ushqimin e dëmshëm ta shndërrojnë në silazhin më të mirë, por mund të ndihmojnë në minimizimin humbjet e cilësise në gabime në prodhim. Kostot e mjeteve ndihmëse të silazhimit luhaten nga 1,00 dhe 10 euro/t silazhi, për 150 m³ hapësirë silazhimi janë 100 deri 1000 euro.

Kostot e mjeteve ndihmëse duhet të kompensohen ekonomikisht me një vlerë më të lartë të ushqimit në silazh ose nëpërmjet reduktimit të humbjeve nga fermentimi.

Mbyllja hermetike

Mbyllja e menjëhershme dhe perfekte me silazh cilësor apo me fije zgjatuese ose me litarë silazhi parandalon hyrjen e ajrit. Në silazhin e sheshtë është e nevojshme të vendosen thasë rëre në kufij dhe përgjatë silazhit (foto 3). Pas mbylljes hermetike të rezervave të ushqimit ajri i mbetur hiqet brenda pak orësh dhe mund të vazhdojë fermentimi i acidit laktik. Topat e rumbullakët mbështillen në 6 shtresa brenda 3 orësh pas procesit. Pjesa e sipërfaqes nuk duhet kryer nga njerëzit dhe duhet mbrojtur gjithashtu me kornizë hekuri nga dëmtimet prej kafshëve (zogj, mace, minj etj.).

Kontrolli i silazhit

Pas mbylljes së silazhit duhet që sipërfaqja e silazhit të kontrollohet rregullisht për vrima, përndryshe mund të depertojë ajër në silazh. Si pasojë do kemi një prishje të ushqimit nga kërpurdhat dhe bakteret ose mbinxehje nga tharmet. Pjesët e dëmtuara duhen izoluar hermetikisht me një ngjitës të posacëm (ngjitësat e lirë nuk janë të përshtatshëm).

Periodha e fermentimit është e lidhur ngushtë me sasinë e lëndës së thatë në tagji. Silazhi i lagësht mund të konsumohet pas afërsisht 4 javësh, silazhi i tharë pas afërsisht 7 javësh dhe tek fermentimi i kashtës mund të zgjasi 10 javë ose më shumë deri kur të vazhdohet me marrjen e silazhit.

Për të parandaluar humbjen e cilësisë, duhet që tek silazhi i sheshtë ecuria / javë në dimër të jetë 1 deri 1,5 metër, në mënyrë që ajri të mos depërtojë shumë dhe bakteret që kanë nevojë për ajër të mos shkaktojnë prishje apo kalbëzim. Në verë duhet që ecuria të rritet në 1,5 deri 2,5 metra, për të mbajtur ritmin e ushqyerjes. Është e rëndësishme, që sipërfaqja e prerjes të ketë pak sipërfaqe për qarkullimin e ajrit, për këtë arsye është e favorshme, të përdoren mjete prerëse dhe jo mjete sharruese. Kur temperatura e silazhit të shkojë mbi 20°C, atëherë duhet që sipërfaqja e prerjes të spërkatet menjëherë me acid propionik ose formik.

Kontrolli cilësor

Fermeri merr masa në mënyrë objektive për përmirësimin e cilësisë së ushqimit bazë, nëse ai është në dijeni për cilësinë e silazhit të tij mangësi të caktuara sipas një vlerësimi. Për një vlerësim të përgjithshëm të silazhit është ideale kombinimi mes analizës kimike të ushqimit dhe të testimit shqisor (aromë, cilësi, ngjyrë, papastërti, përbërje botanike, etj). Për vlerësuesit pa eksperiencë të ushqimit, interpretimi i vlerave të rezultateve laboratorike është shpeshherë një sfidë. Është e këshillueshme, që vlerat laboratorike të krahasohen me të dhënat perkatëse praktike të Austria Prämix sh.p.k., për të fituar kështu një njohuri për situatën cilësore të pjesës së analizuar. Këshilluesit e Austria Prämix janë në çdo kohë në dispozicion për informacione se si silazhohet në menyrë të duhur dhe për vlerësimin e cilësisë, ata gjithashtu ofrojnë ndihmë, se çfarë masash duhen marrë në rast cilësie të dobët të silazhimit.