

Uslovi za pripremu silaže

Silaža je ekonomično hranjivo čijim načinom pripreme sadržaj energetske hranjivih materija i osnovnih vitaminskih i mineralnih sastojaka ostaje gotovo nepromijenjen. Zbog tih svojih svojstava, silaža predstavlja najkvalitetniju ekonomičnu hranu u ishrani muznih krava i ostalih domaćih preživara.

Minimum uslova potrebnih za pripremu silaže je sadržaj mliječnokiselinskih bakterija u materijalu koji se koristi za silažu, sadržaj lakoprobavljivih ugljikohidrata u biljci, a jedan od važnih uslova za dobro siliranje je i obezbijediti da silaža bude bez prisustva vazduha.

Biljke koje se najčešće koriste za silažu i koje zadovoljavaju navedene kriterije su žitarice: kukuruz, pšenica, ječam, suncokret, zatim, rezanci šećerne repe (glava i list šećerne repe) i dr. Druga vrsta krmiva koja se slabije siliraju su lucerka trava i djetelinsko travne smjese, koje je potrebno prethodno prosušiti ili dodavati konzervans. Kada postignemo šećerni minimum u siliranom materijalu i istisnemo vazduh nabijanjem siliranog materijala, dobijemo optimalnu pH vrijednost. Za siliranje je potrebna temperatura u rasponu 20-35°C. Vлага je također bitna, i ona treba da iznosi 35-70% u zavisnosti od vrste materijala koji se koristi za silažu

Nakon ovih radnji silirana masa se pokriva odgovarajućom folijom prvo tankom, kako bi što bolje prilijepila na silažu, zatim deblja folija sa obaveznom zaštitom od UV zračenja. Preko tako pokrivena silaže napravi se opterećenje, pijeskom, zemljom ili automobilskim gumama.



Slika 4: Pokrivanje silaže

U svakom segmentu spremanja silaže prilikom sječenja, nabijanja, pokrivanja i čuvanja spremljene silaže, treba biti dobro pripremljen i pažljiv. Potrebno vrijeme nakon spremanja silaže, da se završe svi mikrobiološki procesi i da bi se mogla koristiti u ishrani stoke je od 4-5 sedmica od momenta spremanja.

Loše pripremljena silaža uzrokuje negativne posljedice, kao primjer toga je pojava plijesni iz kojih se stvaraju mikotoksini koji su štetni po organizam životinje, a preko mlijeka i za čovjeka. Mikotoksin je aflatoksin koji se može naći u mlijeku nastao je kao posljedica ishrane muznih krava loše pripremljenom silažom. Zbog toga, ukoliko proizvođač nema potrebno iskustvo u pripremi kvalitetne silaže, neophodno je da traži preporuku stručnog lica. Zadatak nas koji radimo kao tehnički saradnici za poljoprivredu je da uputimo klijente i objasnimo način pripreme silaže, ukoliko je sami proizvode.