Stabilność kiszonki oraz TMR to kluczowe elementy w zapewnieniu zdrowia i wysokiej wydajności bydła mlecznego. Odpowiednio przygotowana i przechowywana kiszonka, a także starannie skomponowany i podawany TMR, mogą znacząco wpłynąć na produkcję mleka oraz ogólne zdrowie stada. W artykule przedstawiamy najważniejsze aspekty dotyczące stabilności kiszonki i TMR, które pomogą w optymalizacji produkcji na gospodarstwie.

1. Wybór odpowiednich surowców.

Pierwszym krokiem do zapewnienia dobrej jakości kiszonki jest wybór odpowiednich surowców. Należy wybrać rośliny o wysokiej zawartości suchej masy i składników odżywczych, takie jak kukurydza, trawy, lucerna czy żyto. Rośliny te powinny być zbierane w odpowiednim stadium wzrostu, aby zapewnić maksymalną wartość odżywczą.

2. Proces zakiszania.

Proces zakiszania jest kluczowy dla stabilności kiszonki. Oto kilka kroków, które warto przestrzegać:

- **Szybkie zbieranie i zakiszanie:** Zbieranie roślin powinno odbywać się w krótkim czasie, aby zminimalizować straty składników odżywczych.
- **Odpowiednie rozdrobnienie:** Rośliny powinny być odpowiednio rozdrobnione, aby ułatwić ich ubicie. A także, im wyższy jest poziom rozdrobnienia roślin, tym większe jest ich wykorzystanie przez przewód pokarmowy krów podczas skarmiania.
- **Odpowiednie ubijanie i uszczelnianie:** Przebieg procesu fermentacji mlekowej możliwy jest tylko w warunkach beztlenowych. Stworzenie bakteriom kwasu mlekowego optymalnego środowiska do rozwoju, wymaga właściwego poziomu ubicia przywiezionej z pola biomasy. W 1m³ kiszonki powinno znaleźć się nie mniej niż 220 kg suchej masy. Uzyskanie takiej wartości możliwe jest poprzez ubijanie warstw nie grubszych niż 30 cm.
- **Zastosowanie inokulantów.** Chcąc mieć jednak większą kontrolę nad przebiegiem procesu fermentacji, warto zastosować preparaty zawierające bakterie kwasu

mlekowego. Wspomogą one kolonizacje silosu przez dany szczep bakterii. Zastosowanie zakiszaczy ma na celu uzyskanie kiszonki o wysokich walorach smakowych i przyjemnym zapachu. Zapobiega to również tlenowemu zagrzewaniu się pryzmy po jej otwarciu. Pamiętaj, że zagrzana kiszonka jest niechętnie pobierana przez krowy.

Przykłady zakiszaczy.

Przykładem zakiszacza jest Josilac Combi od Josera- wszechstronny, biologiczny konserwant przeznaczony do sporządzania kiszonek. Josilac Combi zawierają w swoim składzie zarówno homo jak i heterofermentatywne szczepy bakterii. Formuła SYMBIOSIS-effect, zastosowana w zakiszaczu opiera się na specjalnie dobranych szczepach bakterii kwasu mlekowego, które dają maksymalny efekt w zakresie wartości żywieniowej i stabilności kiszonki. W fazie początkowej zakiszania homofermentatywne bakterie kwasu mlekowego stymulują intensywną fermentację mlekową, obniżając gwałtownie wartość pH. W dalszym przebiegu procesu fermentacji heterofermentatywne bakterie. Lactobacillus buchneri, wytwarzają zrównoważoną ilość kwasu octowego. Pozwala to utrzymać stabilność kiszonki na dłużej nie wpływa negatywnie na jej smakowitość. Josilac Combi możesz stosować do różnych surowców.

W ofercie Josilaca, od firmy Josera, znajdziesz także: Josilacferm (do kukurydzy, CCM, GPS, ULV), Josilacextra (do kukurydzy, CCM i GPS) oraz Josilacgrass i Josilacclassic (do trawy, koniczyny i roślin motylkowych). Saszetka 150 g wystarcza nawet na 50 ton zakiszanego materiału!

Więcej znajdziesz na:

https://www.farmchamps.pl/products/zakiszacze

3. Przechowywanie kiszonki.

Kiszonka powinna być przechowywana w odpowiednich warunkach, aby zachować jej stabilność. Bez względu na zastosowaną metodę zakiszania czy też materiał, z którego powstaje, musisz odciąć dostępu tlenu oraz zabezpieczyć przed jego dopływem podczas

magazynowania. Kiszonkę przechowujesz w pryzmie lub silosie.

Pamiętaj, że ważna jest:

- **Odpowiednia lokalizacja:** Silosy powinny być umieszczone w suchych miejscach.
- **Stała temperatura**: Wahania temperatury mogą wpływać na proces fermentacji, dlatego warto monitorować temperaturę w silosach.
- **Regularne kontrolowanie:** Regularne sprawdzanie stanu kiszonki pozwala na szybkie wykrycie ewentualnych problemów, takich jak pleśń czy zgnilizna.

4. **Przygotowanie TMR.**

TMR, czyli całkowita mieszanka paszowa, powinien być starannie przygotowany, aby zapewnić stabilność i optymalną wartość odżywczą. Ważne aspekty to:

- **Dokładne wymieszanie składników:** Wymieszaj wszystkie składniki TMR, aby zapewnić równomierny rozkład składników odżywczych.
- **Odpowiednie proporcje**: Zachowaj odpowiednie proporcje między kiszonką, paszami treściwymi i innymi dodatkami.
- **Kontrola jakości:** Regularnie testuj jakość TMR, co pozwoli na szybkie wykrycie ewentualnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych.

5. **Monitorowanie i dostosowywanie dawek.**

Regularne monitorowanie stanu kiszonki i TMR pozwala na szybkie reagowanie na ewentualne problemy. Zwróć uwagę na:

- Analizę składników odżywczych: Regularne badanie składu kiszonki i TMR pozwala na dostosowywanie ich składu do aktualnych potrzeb stada.
- Obserwację stada: Zachowanie bydła, takie jak apetyt, kondycja i produkcja mleka, może dostarczyć cennych informacji na temat jakości podawanej paszy.
- Współpracę z doradcą żywieniowym, np. z firmy Josera: Konsultacje z ekspertem pozwalają na optymalizację dawki żywieniowej stada i szybkie wprowadzanie

niezbędnych zmian.

A zatem…

Stabilność kiszonki i TMR to kluczowe elementy wpływające na zdrowie i wydajność bydła mlecznego. Wybór odpowiednich surowców, właściwy proces zakiszania, odpowiednie przechowywanie oraz staranne przygotowanie TMRu są niezbędne dla osiągnięcia optymalnych wyników. Regularne monitorowanie i dostosowywanie dawek pozwalają na utrzymanie wysokiej jakości paszy i maksymalizację produkcji mleka.

Zastosowanie powyższych wskazówek pomoże w zapewnieniu stabilności kiszonki i TMR, co przyniesie korzyści zarówno dla zdrowia stada, jak i ekonomii gospodarstwa.