

Wysłodki buraczane są produktem ubocznym, który jest uzyskiwany w procesie produkcji cukru. Ze względu na wielkość produkcji cukru, stanowią istotny produkt odpadowy, który z łatwością można wykorzystać w gospodarstwie, na przykład do przygotowania kiszonki z wysłodków dla bydła.

## **Jakość kiszonki z wysłodków buraczanych**

Wysłodki są cennym materiałem paszowym, wykorzystywanym w żywieniu bydła. Pasza tę zaliczamy do pasz soczystych, bogatych w energię. Biorąc pod uwagę zawartość suchej masy dzielimy je na: mokre, świeże – zawierają od 9 do 12 % s.m. , prasowane – od 18 do 22 % s.m., suszone – od 88 do 90 % s.m.

Odpowiednio zakiszone wysłodki buraczane są smakowitą paszą, która ma przyjemny zapach. W składzie takiej kiszonki są pektyny chroniące żwacz przed zakwaszeniem, ponieważ wolno się rozkładają w przewodzie pokarmowym. Stosowane są dwie metody konserwacji wysłodków: suszenie oraz zakiszanie.

## **Zasady przygotowania kiszonki z wysłodków**

W procesie produkcji kiszonki z wysłodków buraczanych należy pamiętać o kilku zasadach:

1. Zakiszanie powinno odbyć się maksymalnie do 24 godzin od momentu ich dostarczenia do gospodarstwa.
2. Przygotuj silos do rozładunku zakiszane materiału (jeśli zakiszanie odbywa się w silosie, a nie w balotach lub rękawach). W trakcie zakiszania w przyzmach uzyskasz niezadowalającą jakość, a straty składników pokarmowych mogą sięgać 30 %
3. W trakcie wyładunku unikaj nanoszenia zanieczyszczeń (błoto i piach z kół)
4. Zastosuj konserwant biologiczny w celu przyspieszenia i ukierunkowania zakiszzonego materiału (zakiszacz bakteryjny SiloSolve® FC to opracowany przez naukowców inokulant do przygotowania kiszonki z wszystkich roślin uprawnych. Skuteczność działania jest potwierdzona badaniami. Poznaj jego zalety:
  - Szybko tworzy środowisko beztlenowe i zabezpiecza paszę przed psuciem.

- Poprawia stabilność tlenową i zawartość suchej masy.
- Zapewnia doskonałą fermentację i stabilność tlenową – nawet po 7 dniach od zakiszania.

SiloSolve® FC poprawia jakość kiszonki zarówno o wysokiej, jak i niskiej zawartości suchej masy. W rezultacie jest szczególnie skuteczny, gdy występuje ryzyko rozwoju grzybów w szerokim zakresie wilgotności. Produkt do zakiszania firmy Christiana Hansena opracowano pod kątem funkcjonalności. Aby sprostać różnym warunkom współczesnej konserwacji pasz.

5. Nakładaj zakiszaną masę maksymalnie do 20-30 cm.
6. Przykryj wysłodki cienką folią, która dokładnie przylega do wysłodków, a następnie przykryj ją folią kiszonkarską.
7. Folię przysyp warstwą piachu.
8. Za sprawą zastosowanego innowacyjnego Inokulantu SiloSolve® FC pryzmę możesz otworzyć już po 7 dniach.

Wysłodki buraczane są paszą z coraz wyższym potencjałem produkcyjnym. Wykorzystywane już od dziesiątek lat w karmieniu krów mlecznych, bydła opasowego i owiec, zapewniają doskonałą paszę energetyczną dla stada. Zachęca to hodowców do zakiszania i korzystania z nich w swoich gospodarstwach.