Jesteśmy w przededniu produkcji sianokiszonki. Hodowcy wiedzą, że dobrze sporządzona kiszonka z traw i roślin motylkowych to cenna pasza objętościowa dla stada.

Już za pasem okres, w którym pod noże trafią rozmaite trawy, lucerna i inne rośliny motylkowe potrzebne do sporządzenia sianokiszonek. Zielone rośliny paszowe mają bowiem ogromne znaczenie w żywieniu bydła. Trawy i lucerna, zaraz po kukurydzy, są dla tych zwierząt istotnym źródłem białka. Sianokiszonki zawierają ponadto więcej włókna (frakcji NDF i ADF) niż kiszonka z kukurydzy. Choć oczywiście nie są to konkurujące ze sobą pokarmy i obie grupy stanowią ważną paszę objętościową. Rośliny użytkowane na masę zieloną pozyskiwaną pod kątem kiszenia to zielonki niskołodygowe z trwałych użytków zielonych i użytków przemiennych, takie jak rośliny motylkowe i mieszanki traw.

Technologia produkcji kiszonek

Na ile to możliwe, trzeba chronić materiał przed zabrudzeniem. Fot. AdobeStock

Jakość kiszonek w znacznym stopniu zależy od materiału wyjściowego. Kluczowy jest wybór terminu koszenia, ponieważ związane jest to z poziomem składników pokarmowych w roślinie. Ma na to wpływ również pora dnia. Badania pokazują, że poziom cukru w roślinach, który jest niezbędny do uruchomienia procesu fermentacji, w trawie jest wyższy w godzinach południowych i popołudniowych. Ważny jest także stopnień podsuszenia – poziom suchej masy powinien plasować się w przedziale 35–45%. Rekomenduje się, aby stopień wilgotności względnej w prasowanym materiale stanowił 55–65%; sprzyja to procesom fermentacyjnym. **Zbyt duża wilgotność może powodować wyciekanie soków z zielonej masy i tym samym straty w**

paszy.
Wysokość koszenia traw również ma wpływ na jakość późniejszej kiszonki. Na ile to możliwe, trzeba chronić materiał przed zabrudzeniem, ponieważ może to dodatkowo wpłynąć na niechciany kierunek fermentacji związany z powstawaniem kwasu masłowego. Wysokość pozostawionego ścierniska po skoszeniu runi łąkowej powinna wynosić 5–6 cm, natomiast w przypadku koszenia roślin motylkowych drobnonasiennych – 6–8 cm.
Po koszeniu zielonka powinna 1–2 dni poleżeć w celu obsuszenia. Oczywiście wszystko zależy od warunków atmosferycznych i tego, czy nasza masa zielona ma warunki do tego, by przeschnąć.

Kiszonka z traw i roślin motylkowych

Czy kisimy w silosie, pryzmie, czy w balotach, zielonka musi być dobrze ugnieciona, aby zaprowadzić warunki beztlenowe. Fot. AdobeStock

Niezależnie od tego, czy kisimy w silosie, pryzmie, czy w balotach, zielonka musi być dobrze ugnieciona, aby zaprowadzić warunki beztlenowe. Sprzyja to działaniu szczepów bakterii kwasu mlekowego potrzebnych do przeprowadzenia fermentacji i powstania pożądanego kwasu mlekowego i dwutlenku węgla. Materiał musi być dobrze zakryty, a folia odpowiednio obciążona. Niektórzy chwalą sobie metodę polegającą na wyłożeniu folii słomą, gdyż pozwala to na równomierne dociśnięcie osłony. Wiadomo bowiem, że sposób przechowywania wpływa na stopień strat ilościowych i jakościowych kiszonki. Dobra izolacja przed powietrzem i niekorzystnymi

czynnikami środowiskowymi chroni naszą masę zieloną przed zepsuciem. **W innym przypadku mogą zacząć się rozwijać niepożądane mikroorganizmy, jak bakterie gnilne, bakterie kwasu masłowego, pałeczki okrężnicy, grzyby czy pleśnie.** Te dwie ostatnie grupy są źródłem wysoce niepożądanych mikotoksyn w paszy. Te z kolei są szkodliwe dla zwierząt i co ważne, mogą przedostawać się wraz z produktami pochodzenia zwierzęcego do żywotności, stwarzając w ten sposób dalsze zagrożenie – tym razem dla naszego zdrowia.

Zakiszacze do produkcji kiszonki z traw i roślin motylkowych

Takie rośliny na kiszonki, jak lucerna, koniczyna i trawy, z uwagi na mniejszy udział cukru niż w kukurydzy, trudniej się jednak zakiszają. Aby wspierać procesy fermentacyjne i utrzymać je na właściwym torze, należy stosować zakiszacze, czyli tak zwane inokulanty. Wprowadzamy je do materiału podczas zbierania pokosu, wykorzystując do tego specjalny dozownik. Substancje te zawierają w swoim składzie bakterie produkujące kwas mlekowy.

Josilac grass i Josilac classic to naturalne zakiszacze, które mogą być stosowane w gospodarstwach tradycyjnych oraz organicznych. To produkty całkowicie ekologiczne. Zawierają wysoki udział specjalnie wyselekcjonowanych szczepów bakterii kwasu mlekowego. Poza wspomaganiem procesów fermentacyjnych powodują, że kiszonka z traw i roślin motylkowych na stole paszowym nie zgrzewa się.

Josilac Grass to biologiczny konserwant do sporządzania kiszonek. Fot. Josera

Dobra rada!

Zwracaj uwagę na jakość materiału do kiszenia. Zaplanuj dobrze każdy etap produkcji paszy.

Przykładanie uwagi do każdego czynnika, który wpływa na jakość kiszonki sprawi, że stado będzie miało dostęp do smacznej i pożywnej paszy.

Zobacz artykuł eksperta:

Kiszonki: plusy i minusy zakiszania w rękawie, silosie i na pryzmie

Źródła

- Gach S., Korpysz K. (2011). Aspekty jakościowe kiszonek z zielonek niskołodygowych w formie sprasowanych bel osłanianych folią. *Postępy Nauk Rolniczych*, 2, 55–67.
- Moszczyńska E., Ogórek R., Weber R. (2012). Zbiorowiska grzybów w sianokiszonce, kiszonce z ziarna oraz kiszonce z całych roślin kukurydzy. *Progress in Plant Protection (Postępy w Ochronie Roślin)*, 52 (2), 377–380.