

Zbliża się czas przygotowywania kiszonek po pierwszym pokosie, co stanowi istotny moment w każdym gospodarstwie rolnym. Kiszonka to cenny składnik paszy, który, przy odpowiednim przygotowaniu, może znacząco przyczynić się do poprawy wydajności bydła. Niestety, wokół tematu kiszonek narosło wiele mitów, które mogą wpłynąć na decyzje hodowców dotyczące tego, jak przygotować paszę. W tym artykule obalimy najpopularniejsze mity związane z kiszonkami, aby pomóc w podejmowaniu świadomych wyborów żywieniowych.

Mit 1: Kiszonka zawsze prowadzi do problemów trawiennych u bydła

Często można spotkać się z przekonaniem, że kiszonka powoduje problemy trawienne u bydła. W rzeczywistości, dobrze przygotowana kiszonka nie tylko jest bezpieczna, ale wręcz wspomaga procesy trawienne. Problemy występują zazwyczaj w przypadku nieprawidłowego zakiszenia lub przechowywania paszy, np. zbyt wysokiej wilgotności czy zanieczyszczenia materiału paszowego. Ważne jest również, by dostosować ilość kiszonki do wieku i potrzeb zwierząt. Nadmiar kiszonki w diecie młodszych osobników może prowadzić do problemów trawiennych.

Mit 2: Dodanie zakiszacza to tylko zbędny wydatek

Wielu hodowców uważa, że stosowanie zakiszaczy to tylko moda, która nie ma wpływu na jakość kiszonki. Tymczasem zakiszacze, czyli inokulanty bakteryjne, są preparatami, które wspomagają proces fermentacji, poprawiając jakość kiszonki. Dzięki nim proces kiszenia przebiega szybciej, a pasza jest stabilniejsza, co zmniejsza ryzyko rozwoju niepożądanych mikroorganizmów. Zakiszacze zwiększają również wartość odżywczą kiszonki, co przekłada się na lepsze wyniki produkcyjne u bydła. Inwestowanie w zakiszacze jest więc opłacalne, zwłaszcza w długoterminowej perspektywie.

Mit 3: Jakość kiszonki nie zależy od sposobu jej przechowywania

Wielu hodowców uważa, że nie ma wpływu na jakość kiszonki, a część z niej i tak spleśnieje, niezależnie od tego, jak jest przechowywana. To nieprawda – odpowiednie przechowywanie

kiszonki ma kluczowe znaczenie dla jej jakości. Przechowywanie w szczelnych silosach, kontrola wilgotności oraz minimalizowanie kontaktu z powietrzem to podstawowe zasady, które pomagają utrzymać wysoką jakość kiszonki przez długi czas. Regularne monitorowanie stanu kiszonki i przestrzeganie tych zasad pozwala uniknąć pleśni i innych zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

Mit 4: Kiszonka jest zawsze mniej wartościowa niż świeże pasze

Istnieje przekonanie, że kiszonka jest zawsze mniej wartościowa od świeżych roślin. Szczególnie w okresie letnim, gdy pasze zielone są dostępne w obfitości. Jednak dobrze przygotowana kiszonka może mieć wyższą wartość odżywczą niż świeże pasze. Dotyczy to przede wszystkim okresów gdy trawa ma niską wartość pokarmową lub gdy nie jest dostępna. Kiszonka z kukurydzy, trawy czy lucerny może dostarczyć nie tylko energii, ale również białka i innych niezbędnych składników odżywczych. Dlatego kiszonka jest cennym elementem diety bydła przez cały rok.

Mit 5: Kiszonka zawsze zawiera pleśń i bakterie szkodliwe dla zwierząt

Często można spotkać się z przekonaniem, że kiszonka zawsze zawiera pleśń i szkodliwe bakterie, które mogą zaszkodzić zdrowiu zwierząt. Jest to błędne przekonanie. W rzeczywistości, kiszonka zawiera bakterie, ale są to bakterie kwasu mlekowego, które są niezbędne do prawidłowego procesu fermentacji.

Kiszonka jest paszą objętościową, która jest konserwowana biologicznie w wyniku fermentacji beztlenowej. W trakcie tego procesu rozwijają się bakterie kwasu mlekowego, takie jak **Lactobacillus, Lactococcus, Streptococcus, Leuconostoc, Pediococcus, Enterococcus,** i **Bifidobacterium**, które wytwarzają kwas mlekowy z cukrów zawartych w roślinach. Te bakterie są odpowiedzialne za zakwaszanie kiszonki, co sprawia, że pasza staje się stabilna i konserwowana.

Bakterie te, oprócz kwasu mlekowego, mogą również wytwarzać inne substancje, takie jak

kwasy octowy i etanol, co również wpływa na poprawę stabilności tlenowej kiszonki. Natomiast bakterie kwasu masłowego mogą pojawić się w przypadku nieprawidłowego zakiszenia lub zanieczyszczenia materiału zakiszeniowego i wytwarzają kwas masłowy, który jest szkodliwy dla zwierząt i pogarsza jakość paszy.

Dzięki odpowiednim warunkom przechowywania i kontrolowaniu procesu zakiszenia, można uniknąć rozwoju niepożądanych bakterii, takich jak te wytwarzające kwas masłowy, co zapewnia wysoką jakość kiszonki, korzystną dla zdrowia bydła.

Mit 6: Wszystkie kiszonki są takie same - nie ma znaczenia, z jakiego materiału są przygotowane

Wielu hodowców sądzi, że kiszonka to kiszonka, niezależnie od tego, z jakiego materiału paszowego została przygotowana. To błędne przekonanie. Różne surowce roślinne – jak trawa, kukurydza czy lucerna – mają różne wartości odżywcze i wpływają na jakość kiszonki. Kiszonka z kukurydzy, bogata w energię, jest idealna dla bydła mięsnego, podczas gdy kiszonka z trawy lepiej sprawdza się w hodowli bydła mlecznego. Odpowiedni wybór materiału do zakiszenia pozwala na lepsze dopasowanie paszy do potrzeb żywieniowych zwierząt, co ma wpływ na ich zdrowie i wyniki produkcyjne.

Podsumowanie

Kiszonka to cenny składnik diety bydła mlecznego, który, przy odpowiednim przygotowaniu i przechowywaniu, może przynieść wiele korzyści. Jednak wokół tematu kiszonek narosło wiele mitów, które mogą wprowadzać w błąd hodowców. Od obaw o problemy trawienne, przez błędne przekonania na temat zakiszaczy, po nieporozumienia dotyczące jakości kiszonki. Możemy je jednak obalać i podejmować lepsze decyzje dotyczące produkcji pasz. Pamiętajmy, że klucz do sukcesu to staranność na każdym etapie produkcji. Zaczynając od wyboru odpowiednich surowców, przez właściwe przygotowanie, aż po przechowywanie

kiszonki.