



Buletini i Austria Praemix

Kategoria: Kullota dhe livadhe

Përmbajtja:

1.BONSILAGE	2
2.USHQIMET VOLUMINOZE	4
3.MENAXHIMI I SUKSESSHËM I SILAZHIT NUK ËSHTË PROBLEM NË FERMAT E MËDHA	5
4.POTENCIALI I SILAZHIT NË NJË DIMENSION TË RI- BONSILAGE FORTE	7
5.REZULTATE TË KËNAQSHME PËR SILAZHIN E JONXHËS.....	10

1. BONSILAGE

Përpunuar nga Olger Nanagjoka

Fragmente referatesh të kompanisë Schaumann - dita në fushë për silazhin e jonxhës dhe të barit në shkollën bujqësore në Warth, Austri

Për të arritur sukses në silazh dhe si rrjedhojë për të pasur një cilësi të mirë të materialit silazhues, fermeri duhet të jetë shumë fleksibel dhe të ketë gjithmonë zgjidhjen e duhur ndaj kushteve të ndryshueshme atmosferike. Gama e produkteve të shumëllojshme të programeve të "Bonsilage" ofron mjetin e duhur për silazh në kushte të ndryshme atmosferike, për të realizuar silazhe më të mira dhe për të shmangur dëmet afatgjata si mbinxehja dhe fermentimi i dështuar.

2013: Vit me reshjetë ulëta dhe një periudhë të gjatë thatësire çon në përmbajtje të larta të lëndës së thatë.

Viti 2013 ndryshe nga viti i kaluar ishte shumë i thatë. Nuk ka pasur pothuajse fare reshje dhe fermerët janë ndeshur me periudha të gjata thatësire. Gjatë kontrolleve të silazhit në laborator, rezultuan të dhëna me përqendrim të lartë të karbohidrateve dhe lëndës së thatë. Vlen për t'u theksuar që u konstatua edhe një përqindje e ulët e celulozës.

Rreziku i mbinxehjes së silazhit është veçanërisht i lartë tek silazhet me përqindje të lartë të lëndës së thatë. Sidomos në verë kjo mund të shkaktojë probleme. Gjithashtu në kushte të tilla mund të zhvillohen lehtë bakteriet Clostride dhe E.Coli. Këto silazhe bari nuk shkaktojnë probleme vetëm në gropën e silazhit por edhe tek kafshët. Për shkak të përmbajtjes së lartë të sheqerit dhe vlerës së ulët të strukturës së ushqimit, tretshmëria rritet, por kohëzgjatja e qëndrimit të ushqimit në stomak është e shkurtër. Duke qenë se vlera e strukturës ushqimore është thelbësore për aftësinë ripërthypëse të lopës dhe si pasojë për balancimin e vlerës së pH në stomak (efekti buferik), mund të vijë duke u shumëfishuar në rastet me acidozë. Për më tepër efekti i acidozës pasohet nga efekte të tjera ekonomike si p.sh. konsum i pakët i koncentratit, irritim i thundrave deri në probleme të organeve riprodhuese (mitrës). Është e mundur të ndikohet nëpërmjet përbërësve si misër dhe ushqime të presuara (panxhari i presuar etj), të cilat shkaktojnë sintezën e karbohidrateve që shpërbëhen më ngadalë.

Bonsilage Plus është konceptuar në mënyrë specifike për silazhe me përmbajtje të lartë të lëndës së thatë dhe përmbajtje të lartë sheqeri. Bonsilage Plus përfshin dy grupe ideale bakteriesh laktike.

Në fazën fillestare të procesit të silazhimit punojnë veçanërisht ato bakterie që sjellin krijimin e acideve laktike. Duke qenë se këto bakterie zotërojnë një gradë të lartë acidi acetik, duhet të garantohet që vlera e pH të ulët sa më shpejt të jetë e mundur. Pas 8-10 javësh fillon punën grupi dytë i bakterieve. Ky ndryshim sjell shndërrimin e acidit laktik në acid acetik. Efekti frenues i acidit acetik kundër myqeve dhe kërpudhave të mykut, në ndryshim nga acidi laktik, është shumë herë më i madh. Si rezultat kemi silazhe të qëndrueshme dhe mbinxehje të reduktuar. Përveç kësaj realizohet tretshmëria e lartë e silazhit dhe rritet dendësia e energjisë në ushqim.



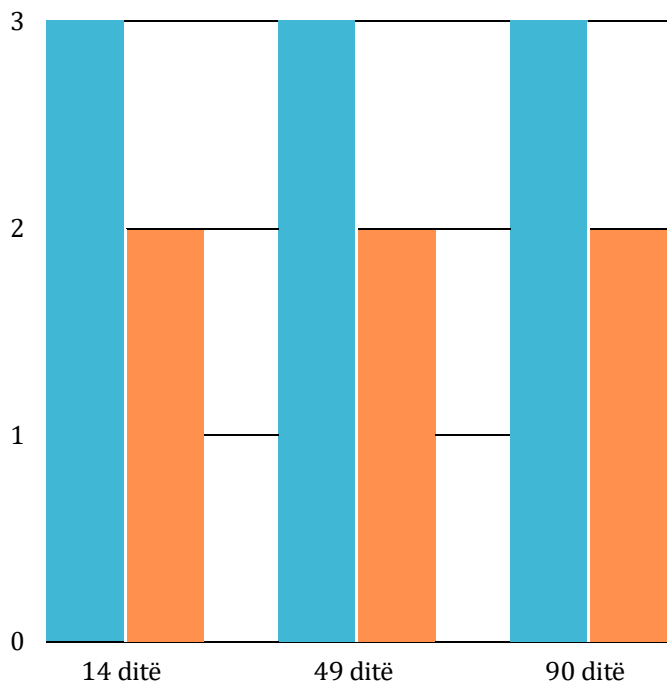
Nga viti me reshje të larta - rezultojnë përqindje të ulëta të lëndës së thatë

Si pasojë e motit të keq, ndotja e ushqimit rritet mbi mesataren. Krahas përmbajtjes së lartë të hirit, masa për silazhim ka një përmbajtje të vogël lënde të thatë. Përmbajtja e lartë e ujit çon në efektin e shpëlarjes të sasisë së sheqerit në ushqim. Si pasojë vështirësohet aktiviteti i bakterieve laktike për të realizuar një rënie të shpejtë të vlerës së pH. Në këto kushte shfrytëzohen më së shumti Clostridet, të cilat veçanërisht në fillim të procesit të silazhimit kanë vlera relativisht të larta pH, të cilat gjejnë kushte optimale shtimi. Clostridet ushqehen kryesisht me proteina. Përveç kësaj ato prodhojnë amoniak, i cili gjithashtu çon sërish në rritje të vlerës së pH dhe si pasojë çon në dështim të procesit të fermentimit të silazhit.

Produkti special i SCHAUMANN "Bonsilage Forte", i cili është krijuar pikërisht për silazhe me përmbajtje të ulët të lëndës së thatë, ul me shpejtësi vlerën e pH nëpërmjet bakterieve homofermentative të acidit laktik.

Edhe pse masa e njomë ka një përqindje të ulët të sheqerit, vlera e pH ulët në mënyrë të qëndrueshme. Kombinimi i shtameve të Bonsilage Forte realizon zbrëthimin edhe të elementëve të tjerë dhe është përgjegjës për përqëndrimin e lartë të lëndëve ushqyese në silazh.

Përveç kësaj këto shtame parandalojnë një rënie të clostridieve nëpërmjet frenimit aktiv të tyre. Bonsilage Forte ul përgjithmonë përmbajtjen e sporeve (Bari, 1 prerje, 26-32% TM, Ø nga 3 përpjekje) Clostridien, KBE/g FM Kontrolli BONSILAGE FORTE



Koha e fermentimit = Më shumë proteina në zorrë

Për më tepër, tek silazhet me përqindje të lartë lagështie ndodh shpërbërja tipike e proteinës NH₃-azot dhe aminat biogjene reduktohen ndjeshëm. Gjatë procesit të silazhimit duhet patur kujdes që Bon Silage të dozohet mirë dhe në sasi të mjaftueshme dhe gjithashtu të përzihen mirë me silazhin. Aktiviteti i acidit laktik në silazh në prani të myqeve dhe kërpudhave nuk është i mundur, si pasojë efekti i Bon Silage është në varësi të shpërndarjes dhe sasisë së tij në silazh.

Produktet e SCHAUMANN "Bonsilage" mbështesin procesin e fermentimit dhe janë sot një element i domosdoshëm, në teknikat standarde të përgatitjes së një silazhi me cilësi të lartë. Programi i Bonsilage nga Schaumann ofron kombinime me cilësi të lartë të bakterieve laktike për stabilizim optimal të silazhit, për energji më të lartë, vlerë optimale të pH, shije dhe tretshmëri më të mirë të ushqimit. Për çdo lloj kushti atmosferik ka një kombinim të veçantë me bakterie laktike të caktuara. Me BONSILAGE mund të përfitoni në këtë mënyrë më të mirën nga silazhi juaj, pavarësisht nga kushtet atmosferike.

Rezultatet e reja të analizave dëshmojnë: Bonsilage përmirëson cilësinë e proteinave në silazhin e barit. Më shumë fluks proteinash në zorrën e hollë ndikon pozitivisht në shëndet, rendiment të lartë dhe prodhim ekonomik.

BONSILAGE VLEN



Produkt bazë tashmë i konfirmuar



Shtesë në stabilitet dhe energji



Specialist për nivelet e ulëta të lëndës së thatë
Për më shumë informacion:



QF Qendra e Formimit
PB Profesional të Blegtorëve

Austria Praemix shpk

Tel: +355 (0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al

2.USHQIMET VOLUMINOZE

– MË TË PËRSHTATSHME PËR RIPËRTYPËSIT USHQIME VOLUMINOZE ME CILËSI TË LARTË

Përpunuar nga Olger Nanagjoka

Silazhi është ushqimi voluminoz më i përshtatshëm për lopët, nëse i përmbahemi rregullave të mëposhtme të teknikës së silazhimit:

- Momenti më i përshtatshëm i korrjes: loljumat dhe jonxha: patjetër para lulëzimit. misri: kokrra në momentin e dyllit.

- Korrja e pastër e foragjereve.
- Përmbajtja e duhur e substancës së thatë:

- Momenti i duhur i kthimit në silazhimin e loljumeve dhe jonxhës (35 - 40 % lendë e thatë).

- Momenti i korrjes në silazhimin e misrit- faza e dyllit 30-33 % lendë e thatë.

- Copëtimi optimal.

Loljumat dhe jonxha: 10 – 15 cm gjatësi prerjeje.

Silazhi i misrit: çdo kokërr duhet të çahet.

- Shpërndarja e njëtrajtshme e masës së korrur.
- Ngjeshja perfekte e masës së korrur.
- Izolimi perfekt i gropës së silazhit.
- Teknikë marrjeje nga gropa e kujdesshme.

Të pakten 20 cm. në ditë, me sipërfaqe të vogla prerjeje.

Sasi marrjeje e bollshme/ sipërfaqe të vogla prerjeje.

VLERAT E LËNDËVE USHQIMORE TEK LOLJUMET DHE TEK SILAZHI I MISRIT PËR KAFSHËT RIPËRTYPËSE ME RENDIMENT TË LARTË.

Kriteri i kontrollit		Bar i thatë (sanë)		Silazhi i barit		Silazhi i misrit
		1.Rritja	2.Rritje të tjera	1.Rritja	2.Rritje të tjera	
Substancë e thatë g/kg	TM	min. 870		300 - 400		280 - 360
Proteinë g/kg	RP	100 - 120	120 - 140	140 - 160	150 - 170	min. 70
Celulozë g/kg	RFA	270 - 290	250 - 270	250 - 270	240 - 260	190 - 210
Hi /kg	RA	70 – 85	85 - 95	90 - 100	100 - 110	35 - 40
Energjia e zbat. MJ/kg	MA	9,4 - 9,7	9,2 - 9,5	9,7 - 10,1	9,3 - 9,6	10,6 - 10,8
Energjia neto MJ/kg	NEL	5,4 - 5,7	5,3 - 5,6	5,8 - 6,1	5,5 - 5,8	6,3 - 6,5

Rezultatet e kontrollit, të cilat qëndrojnë në anën e majtë të grafikës, interpretohen ‘mesatarisht të mira’ për ripërtypësit (për viçat në majmëri, të cilët ende pijnë qumësht).

Proteina, celuloza dhe energjia vlerësohen më pak tek ripërtypësit ekstensivë, si për shembull viçat me rendiment të lartë, të cilët ende pijnë qumësht.

Vlerat ushqimore të kontrolluara		Vlerësimi për:		
		viçat me rend. të lartë qumështi		lopët nëna
Celuloza		↓		√
Proteina		√		↑
energjia		↓		√

Siç tregohet edhe në shembullin e mësipërm, vlera ka ndryshuar, pavarësisht nga rendimenti i kafshëve të dobishme.

Silazhi i barit tregon një sasi energjie nën mesataren tek viçat me rendiment të lartë, që ende pijnë qumësht. Lopët nëna me rendiment të ulët klasifikohen me energji mesatare.

Për më shumë informacion:

Austria Praemix shpk

Tel: +355 (0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al

3.MENAXHIMI I SUKSESSHËM I SILAZHIT NUK ËSHTË PROBLEM NË FERMAT E MËDHA

Përpunuar nga Olger Nanagjoka, Kristian Maka

Pas një numri të madh të varianteve dhe testimeve të produkteve në vitet e mëparshme, Milchhof në Wolkow ka punuar me sukses me programin shtesë të silazhit Schaumann që nga viti 2001.



Fig. 1: Menaxheri i zonës Schaumann në bisedë

Ferma Wolkower u ndërtua mbi bazën strukturore të një ish-objekti gjedhësh me prodhim qumështi prej 2,000 metrash në zonën Demmin (Vorpommern). Sot këtu milen 1,070 lopë nën menaxhimin e Hartmut Kussmann me një performancë mesatare të tufës prej 9,700 kg qumështi. Niveli jashtëzakonisht i lartë dhe i ekuilibruar i performancës u arrit në një kohë relativisht të shkurtër, jo vetëm duke përmirësuar komoditetin e lopës, por mbi të gjitha duke përmirësuar ndjeshëm përgatitjen e foragjereve.

Martin Graf (përgjegjës për prodhimin e bimëve dhe foragjereve) është përgjegjës për 1,500 hektarë tokë të punueshme bujqësore. Një tipar i veçantë i vendndodhjes është programi i mbrojtjes së kënetave, i cili nuk lejon përdorimin intensiv të vendeve rrotull kënetave. Prandaj, u mor vendimi për përdorimin e prodhimit intensiv të foragjereve në terren.

Deri në shtatë kosa në vit

Ndërkohë, deri në 1,000 hektarë nga 30 zonat, të cilat kultivohen janë nën ujitje. Çdo vit 6-7 kosa korren nga bari i tërfilit në fushë me rendimente prej 120 dt masë e thatë për ha, nga 4 kosa jonxhe me rreth 100 dt masë e thatë për hektar. Zonat e kultivuara të kullotave të përhershme rimbillen çdo vit në fillim të vegjetacionit. Korrja dhe silazhimi bëhen çdo 23-30 ditë nga fundi i prillit deri në mes të tetorit. Silazhet e barit dhe jonxhës janë silazhuar në mënyrë individuale në një pllakë betoni për secilën prerje në "formë buke". Në këtë mënyrë, sipërfaqet e prera, si dhe humbjet totale në krahasim me zbrazjen në gropën e madhe të silazhit u zvogëluar ndjeshëm.

Silazhi i misrit është rritur në 375 hektarë dhe është korrur lartë (50 cm nga toka). Misri i copëtuar shkurtimisht sillet dhe kompaktohet në rreth 10 ditë derisa të mbyllet përfundimisht. Gjatë kësaj kohe, një punonjës i njohur në vend si "ndërtuesi i gropave të silazhit" është përgjegjës për të gjitha proceset e menaxhimit. Ai përcakton shpejtësinë e korrjes, rregullon kapacitetin e transportit dhe drejton ndërtimin shtresë-për-shtresë në gropat e silazhit.

Mbulimi i ndërmjetëm

Çdo mbrëmje materiali i ngjeshur në gropën e silazhit mbulohet (përkohësisht) me plasmas të hollë të bardhë dhe i vendosen goma në nyje dhe buzë. Në këtë mënyrë është parandaluar rrjedhja e gazit. Kjo jep një kontribut të rëndësishëm në zvogëlimin e shumëzimit të mikrobeve të majave. Lëndët ushqyese mbrohen gjatë magazinimit, ndërsa për bakteret e aplikuara të acidit laktik krijohen kushte të përmirësuara jetese.



Fig. 2: Silazh misri

Përdorimi strategjik i aditivëve të silazhit

Aditivi kryesor i silazhit për barin e tërfilit dhe përzierjen barë/jonxhë është produkti Bonsilage Plus, ndërsa silazhi i misrit trajtohet me Bonsilage Mais për sezonin e tretë. Përdorimi i aditivëve të silazhit, i cili ishte planifikuar për një kohë të gjatë para fillimit të sezonit, i kombinuar me menaxhim të përmirësuar vazhdimisht të silazhit, rezultoi në një vazhdimësi të jashtëzakonshme të cilësisë së silazhit. Vëmendje e veçantë i kushtohet gjithashtu skajit dhe sipërfaqes së gropave të silazhit. Mbulimi i shpejtë dhe i saktë me shtresa mbrojtëse me cilësi të lartë parandalon humbjet nëpër skaje.

Tab. 1: Të dhëna analitike nga silazhet e ndryshme të Wolkower, vlerat mesatare nga 4 mostra për llojin e ushqimit dhe kapononet

Lloji i silazhit	Përmbajtja e TM (g)	Proteina e papërpunuar (g)	Fibra e papërpunuar (g)	Hiri i papërpunuar (g)	Vlera PH	NE L MJ
Bari i tërfilit, prerja I	345	210	226	95	3.9	6.7
Bari i jonxhes, prerja II	493	223	234	104	4.9	6.3
Silazh misri	369	78	204	40	3.9	6.5

Teknologjia e dozimit - e rëndësishme për suksesin

Të gjithë punonjësit e Volkower të përfshirë në procesin e silazhimit janë të vetëdijshëm për rëndësinë e madhe të dozimit absolutisht të saktë të produkteve Bonsilage. Sepse vetëm atje ku bakteret e acidit laktik aplikohen si mikroba fillestare, ato mund të shumohen dhe të kontrollojnë procesin e dëshiruar të silazhimit përmes produkteve të tyre metabolike.

Lacto-Sprayer Pofi, pajisja dozuese me dy përbërës nga Schaumann, aktualisht përdoret për aplikim në Wolkow. Bonsilage dozohet vetëm gjatë procesit të spërkatjes. Avantazhi është fleksibiliteti më i madh dhe mundësia e ruajtjes së produktit të aktivizuar të Bonsilage në frigorifer deri në një javë. Sasitë e mëdha të ujit që duhet gjatë korrjes nuk konsiderohen të jenë optimale. Për sezonin e ardhshëm parashikojmë kalimin në furnizuesin ultra-preciz (WEDA-UED). Kjo pajisje e fundit e kontrolluar nga kompjuteri ofron mundësinë e matjes gjatë gjithë ditës së korrjes pa pasur nevojë të karburantit. Faktorët e suksesit të përgatitjes së foragjereve variojnë nga menaxhimi i kullotave deri te "ndërtimi i gropave të silazhit" efikase, përdorimi strategjik i aditivit të silazhit në dozën e saktë dhe me cilësi të lartë.

Për më shumë informacion:



QF Qendra e Formimit
PB Profesional të Blegtorëve

Austria Praemix shpk

Tel: +355 (0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al

4.POTENCIALI I SILAZHIT NË NJË DIMENSION TË RI- BONSILAGE FORTE

Përpunuar nga Kristian Maka, Dardan Grajçevci

Për një silazh perfekt të foragjerëve është shumë e rëndësishme ulja e mjaftueshme e vlerës së pH përmes formimit të acideve organike, p.sh. acid laktik, në mungesë të ajrit ose kushteve anaerobe.

BONSILAGE FORTE

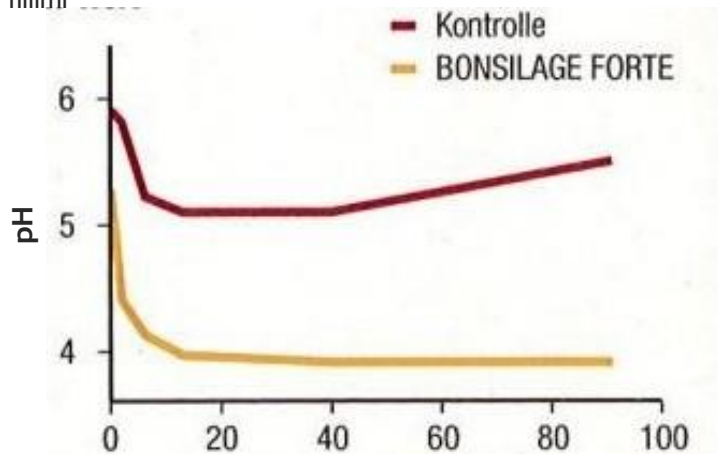
Kërkesa të veçanta, tre detyra me një qëllim:

1. Formimi i shpejtë i acidit laktik: Rënie e shpejtë e pH
2. Përdorimi i të gjithë gamës së karbohidrateve: bakteret e acidit laktik me aftësi celolitike
3. Frenimi i Clostridium

Aktivitetet i lartë metabolik:

- a. Formimi i shpejtë i acidit laktik
- b. Ulje e qëndrueshme e vlerës së pH

Fig.1: BONSILAGE FORTE - fermentimi intensiv që nga fillimi



Koha e fermentimit

Qëllimi është të frenojë rritjen e mikroorganizmave të padëshirueshëm dhe aktivitetin e enzimave të vetë bimës. Përveç përdorimit të baktereve të përshtatshme të acidit laktik, kërkohet një sasi e mjaftueshme prej 30 g / kg karbohidrate të tretshëm në ujë.

Bishtajoret foragjere, por edhe barërat - me përjashtim të barit hibrid gjerman - përmbajnë vetëm sasi të vogla të substratit të thartueshëm. Për më tepër, ato kanë një afinitet të lartë për substanca frenuese që kundërshtojnë një rënie të vlerës së pH gjatë formimit të acidit.

Dallimet në përmbajtjen e karbohidrateve që mund të shndërrohen në acid laktik nuk varen vetëm nga materiali bimor, por përcaktohen gjithashtu nga shumëllojshmëria, faza e zhvillimit dhe kushtet e motit, koha e ditës dhe niveli i fekondimit. Një pikë fillestare për përmirësimin e cilësisë së silazhit është, veçanërisht në kulturat me nivele të ulëta të karbohidrateve të tretshëm në ujë me përdorimin e synuar të gjithë karbohidrateve të tretshme.

Fermentimi i keq i acidit butirik mund të njihet nga aroma pak a shumë depërtuese e silazhit. Kjo mungesë prek kryesisht silazhet e lagështa me përmbajtje shumë të ulët karbohidratesh dhe shpesh të rritur me ndotjen e tokës.

Shkaktohet nga clostridium që vjen nga toka. Ata zakonisht bëhen aktivë vetëm në mungesë të oksigjenit. Pastaj ato posaçërisht e zërthejnë acidin laktik mbrojtës në acid butirik. E ashtuquajtura kthesë negative e silazhit ndodh sepse vlera e pH në silazh ende nuk është ulur mjaftueshëm.

Fazat metabolikisht aktive të clostridium formojnë më pas acidin butirik në kurriz të acidit laktik. Kjo çon në një rritje të pH, në intervalin mbi pH 5, patogjenë të tjerë të prishjes bakteriale si p.sh. bacillus clostridium dhe degradim të proteinave.

Bonsilage Forte – aditiv për silazhet më të mira

Këto aspekte kanë qenë pjesë e përzgjedhjes së shtameve bakteriale të acidit laktik për Bonsilage Forte që nga fillimi. Rezultati i proceseve të ndryshme të përzgjedhjes janë tre lloje homofermentuese që përcaktojnë vazhdimisht nivelin optimal të pH.

Formimi i shpejtë i acidit laktik, rënia e shpejtë e pH

Pika e parë e fillimit në kontekstin e prodhimit të silazhit është të zgjedhim procesin e përpunimit. Kërkesa është një ulje e vazhdueshme e vlerës së pH në mënyrë që të arrihet një përmbajtje përkatësisht e lartëe acidit laktik në ditët e para të silazhit. Për këtë qëllim, sheqeri i pranishëm duhet të shndërrohet në acid laktik në mënyrë sa më efikase të jetë e mundur në një mënyrë të butë dhe efektive.

Figura 2 tregon se glukozja shndërrohet në acid laktik për një kohë shumë të shkurtër.

Vlera e pH ulet jashtëzakonisht brenda shtatë ditëve të para. Kjo është baza kryesore për të eliminuar humbjet në silazh. Reduktimi i shpejtë i pH në vetëm disa ditë në një vlerë të qëndrueshme të pH=4 dhe mbajtja konstante e pH madje edhe në fazat e mëvonshme të fermentimit, arrihet mbrojtja e lëndëve ushqyese, veçanërisht e proteinave të papërpunuara me cilësi të lartë. Denatyrimi enzimatik i proteinave ushqyese deri te peptidet, aminet dhe amoniaku mund të zvogëlohet ndjeshëm përmes përdorimit të synuar të Bonsilage Forte.

Teste e ndryshme si dhe shembuj nga praktika, konfirmojnë 50% degradim të proteinave në krahasim me silazhin e patrajtuar (Fig. 3).

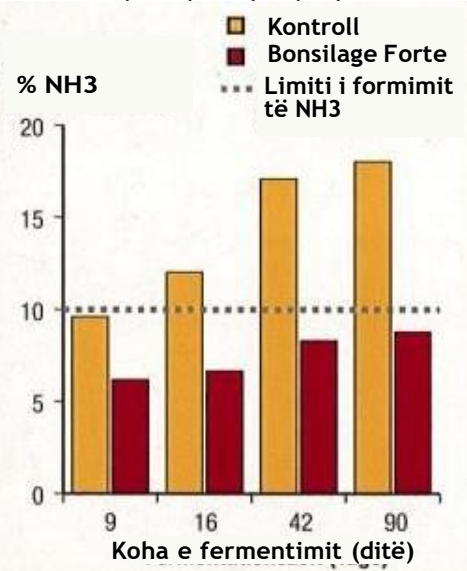


Fig. 3: BONSILAGE FORTE ul shkallën e denatyrimin të proteinave (bari, prerja e parë, 21% lëndë e thatë, 2.4% karbohidrate në FM) Formimi i amoniakut-N përmes degradimit të proteinave gjatë fermentimit të silazhit

Përdorimi i spektrit të plotë të karbohidrateve të tretshme

Bakteret e acidit laktik janë ndër bakteret më kërkuese ndaj burimeve të energjisë ose karbohidrateve. Në fillim të fermentimit fillimisht ekziston një nevojë e madhe për lëndë ushqyese, veçanërisht me llojet që shumohen shpejt. Një intensitet i lartë i rritjes i kombinuar në të njëjtën kohë me një aktivitet të lartë metabolik është baza për një shtam konkurrues.

Sigurimi afatgjatë i fermentimit, veçanërisht në silazhet me përbërje glukoze të ulët, mund të arrihet vetëm duke përdorur gamën e plotë të karbohidrateve të tretshëm. Kjo arrihet nga një shtam i zgjedhur i baktereve të acidit laktik, i cili në mënyrë specifike përdor të gjithë spektrin e karbohidrateve të disponueshëm për degradim. Përveç sheqernave të mirënjohura si fruktoza dhe glukoza, burimet e përdorshme të energjisë gjithashtu përfshijnë edhe polisakaride të tretshme, disa prej të cilave përbëjnë sasi të konsiderueshme në barëra dhe në llojet e ndryshme të tërfilit.

Frenimi i Clostridium

Formimi i acidit laktik, pra ulja shoqëruese e vlerës së pH janë hapi i parë në frenimin e zhvillimit të klostridies. Testet laboratorike gjatë zhvillimit të Bonsilage Forte kanë treguar se përdorimi i Bonsilage Forte mund të kufizojë rritjen e klostridies. Për këtë qëllim, shtame të ndryshme të klostridieve të zgjedhura nga natyra u trajtuan me ekstrakte të shtameve bakteriale të acidit laktik dhe u vlerësua efekti i tyre frenues. Në lidhje me fermentimin në silazh, frenimi i klostridieve në provë mund të barazohet me një reduktim të fermentimit të acidit butirik në kaponon.

Kjo lidhje mund të provohet gjithashtu me rezultatet e Institutit Mësimordhe Kërkimor Bredstedt. Përdorimi i Bonsilage Forte çoi në fermentim intensiv me përmbajtje më të ulët të acidit butirik dhe zvogëlim të humbjeve të silazhit. Kontrolli i aplikuar tregoi një rezultat dukshëm më të dobët dhe një rritje të konsiderueshme të baktereve të acidit butirik (Fig. 4).

Clostridium (KBE/g FM)

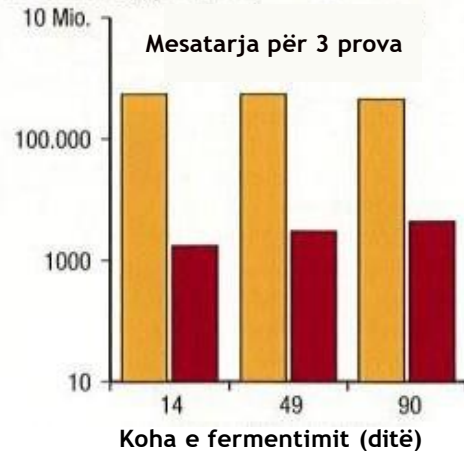


Fig.4: Ndikimi i BONSILAGE FORTE në përmbajtjen e sporeve në silazhe (bar, prerja e parë, 26-32% L.TH).

Fig. 5: BONSILAGE FORTE - Një rezultat optimal i fermentimit dhe një përmbajtje e lartë e energjisë janë baza për shijen dhe performancën.

substancë e e thatë	%	Silazh i përzier	Silazh foragjerë
hi i papërpunuar	%	-	11.0
proteina të papërpunuara	%	-	23.2
fibër e papërpunuar	%	-	23.7
përmbajtja e energjisë	%	-	6.4
acid laktik	MJ/kg	3.18	11.8
acid acetik	%	0.23	0.85
Amoniak	%	0.09	0.15
Amoniak	%	-	4.0
karbohidrate	%	-	1.0
pH		-	4.0

Përfundim

Rezultati i të gjitha testeve laboratorike dhe provave të silazhit është një kombinim i ri i shtameve të baktereve të acidit laktik të vendosur specifikisht në Bonsilage Forte.

Provat në praktikë kanë konfirmuar rezultatet e testeve të kryera në laborator me silazhet. Silazhi zhvillon një aromë tipike të produktit dhe është veçanërisht i popullarizuar tek lopët. Modeli i acidit të fermentimit në kapanone karakterizohet nga përmbajtje e lartë e acidit laktik dhe vlera jashtëzakonisht të ulëta të amoniakut (shih Fig. 5). Kjo do të thotë që lopët kanë më shumë proteina në dispozicion për prodhimin e qumështit. Baza për shijimin e lartpërmendur dhe performancën e lartë të lopëve.

Përdorimi i Bonsilage Forte stabilizon fermentimin, ul formimin e acidit butirik, ul humbjen e lëndëve ushqyese, sjell një marrje më të lartë të silazhit dhe rezulton një performancë më e lartë. Bonsilage Forte përdoret kryesisht për barin në diapazonin 18-35% lëndë e thatë, për barërat e tjerë me 22-35% lëndë e thatë, për përzierjet e barit të tërfillit me 25-35% lëndë e thatë dhe për jonxhën në intervalin 30-35% lëndë e thatë.

Për më shumë informacion:



Q F Qendra e Formimit
P B Profesional të Blegtorëve

Austria Praemix shpk

Tel: +355 (0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al

5. REZULTATE TË KËNAQSHME PËR SILAZHIN E JONXHËS

Përpunuar nga Dardan Grajçevci

Testet aktuale vërtetojnë në mënyrë mbreslënëse efektivitetin e dy aditivëve të silazhit Schaumann Bonsilage Forte dhe Bonsilage Protect.

Jonxha është një nga bimët foragjere që janë të vështira për silazhim. Një zvogëlim i shpejtë dhe mjaft i thellë i pH në fazën silazhimit këtu është veçanërisht i rëndësishëm, sepse këto silazhe janë shumë të ndjeshme ndaj fermentimit anaerob të shkaktuar nga clostridium. Në teste të reja, efikasiteti i lartë i Bonsilage Forte dhe Bonsilage Protect mund të demonstronhet qartë me materiale që janë të vështirë për t'u silazhuar, siç është jonxha.



Përveç kësaj, rezultatet e testeve të Schaumann në strukturën e përzjerjes së barit janë gjithashtu bindëse. Kjo vlen veçanërisht për rendimentin, përmbajtjen e lëndëve ushqyese dhe suksesin në silazhim, e cila mund të përmirësohet ndjeshëm duke përdorur produktet e duhura Bonsilage.

Një eksperiment i përbashkët me LWK Niedersachsen (Dhoma e Bujqësisë) kishte për qëllim të shqyrtonte ndikimin e Bonsilage Protect në silazhimin e suksesshëm dhe në cilësinë e proteinave të përzjerjeve të jonxhës ose barit.

Janë krijuar variantet e mëposhtme. Një përzjerje prej 50% jonxhë dhe 50% bar si dhe një variant i pastër i barit. Variantet e provës u vendosën gjithashtu në dy faza, të lagësht, të thatë, si dhe "me trajtim" dhe "pa trajtim" me një aditiv të silazhit. Aditivi Bonsilage Forte është përdorur për silazhin në fazë të lagësht dhe Bonsilage Protect për silazhin në fazë të thatë.

Gjatë provës për silazhin e lagësht, nën efektin e Bonsilage Forte u evidentua qartësisht cilësia e fermentimit. Nivele më të larta të acidit laktik, nivele më të ulëta të sheqernave të mbetura dhe vlera të konsiderueshme më të ulëta të pH treguan se Bonsilage Forte gjithashtu përmirësoi ndjeshëm cilësinë e fermentimit për materialet që janë më të vështira për tu silazhuar. Rezultatet për jonxhën dhe përzjerje jonxhë/bar të varianteve janë treguar në tabelën në vijim.

	Jonxhë		Përzjerje Jonxhë/Bar	
	Kontrolli	Bonsilage Protect	Kontrolli	Bonsilage Protect
Masë e thatë (Lth) %	55.9	55.6	44.5	45.0
Sheqernat e mbetura % Lth	2.4	0.6	1.3	0.7
Acid laktik % Lth	1.95	4.89	5.69	5.89
Acid acetik % Lth	0.81	1.1	1.78	2.18
1.2-Propandiol % Lth	0.07	0.45	0.04	0.58
Ethanol % Lth	0.39	0.2	0.25	0.27
Vlera pH % Lth	4.91	4.43	4.32	4.24

Varianti i jonxhës, i cili me 55% lëndë të thatë, rezultoi me pH 4.91, vetëm në një proces silazhimi pa trajtim. Me një vlerë kaq të lartë pH, rreziku i dekompozimit nga dëmtuesit e fermentimit të ndjeshëm ndaj pH, siç është Clostridium, rritet ndjeshëm.

Megjithëse jonxha normalisht nuk përmban më shumë se 6-7% sheqerna në bimën e gjelbër, pas procesit 90-ditor të silazhimit, rezulton 2.4%, përqindje që përmirëson ndjeshëm kushtet për ngrohje kur përdoret më vonë.

Me Bonsilage Protect u arrit një shndërrim pothuajse i plotë i sheqernave në bimë, pra materiali ishte tashmë pak i thatë për bakteret e acidit laktik.



Përmbajtjet më të larta të acidit laktik rezultojnë në një vlerë më të ulët të pH dhe një rrezik më të ulët të gabimeve të fermentimit anaerob.

Për më tepër, sasi të rritura të acidit acetik dhe 1,2-propanediol tregojnë efektin e *L. buchneri*, i cili pengon majatë dhe mykun. Si rezultat, qëndrueshmëria aerobike në sipërfaqen e prerë dhe në gropën e silazhit është përmirësuar ndjeshëm.

Rezultate të ngjashme mund të nxirren edhe për përzierjet e jonxhës dhe barit. Edhe këtu, trajtimi me Bonsilage Protect tregoi nivele më të ulëta të sheqernave, një vlerë më të ulët pH dhe sasi më të larta të acidit acetik dhe 1,2-propandiolit. Si rreziku i rritjes së *clostridium* ashtu edhe i ringrohjes, dy fushat kryesore të veprimit të Bonsilage Protect, janë zvogëluar në mënyrë të dukshme.

Për më shumë informacion:



**Qendra e Formimit
Profesional të Blegtorëve**

Austria Praemix shpk

Tel: +355 (0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al