

Młóto na dłużej

W artykule dotyczącym młóta browarnianego („HiChB” nr 2/2012) przedstawiono wartość pokarmową tej paszy oraz jej praktyczne wykorzystanie w żywieniu bydła. Wielu hodowców przekonało się, że po zastosowaniu młóta „było więcej mleka w zbiorniku”. Mimo tego pasza ta nie cieszy się popularnością dorównującą jej wartości.

Jest kilka powodów mających wpływ na „atrakcyjność” młóta browarnianego w żywieniu bydła.

Dostępność. Zależnie od regionu z dostępnością bywa różnie. W rejonie dużych browarów nie ma problemów z zakupem młóta. W regionach, gdzie nie ma browarów, a jeżeli są, to bardzo małe, koszt transportu oraz mała stabilność dostaw stanowią główne czynniki wykluczające stosowanie tej paszy w żywieniu bydła.

Sezonowość. Spożycie piwa rośnie w sezonie letnim, a spada w sezonie zimowym, co sprawia, że latem młóta jest bardzo dużo na rynku, natomiast zimą, gdy browary ograniczają produkcję piwa, dostępność młóta jest ograniczona.

Cena. W coraz większym stopniu decyduje ona o opłacalności stosowania tej paszy. Od pewnego czasu można zaobserwować tendencję wzrostową ceny młóta browarnianego i to niezależnie od se-

zonu. Niestety, w coraz większym stopniu młóto jest wykorzystywane w elektrowniach jako paliwo ekologiczne. Wynika to z nakazów związanych z udziałem energii pochodzącej ze źródeł odnawialnych w ogólnej produkcji elektrowni (tzw. zielona energia). Ta konkurencja znacząco wpływa na ograniczenie ilości na rynku i co za tym idzie wzrost ceny młóta.

Stały klient. W okresie deficytu młóta na rynku pierwszeństwo w zakupie mają stali odbiorcy, w tym wypadku elektrownie



Suszone młóto w formie granulatu.

i duże gospodarstwa.

Powyższe czynniki sprawiają, że gdy zdecydujemy się na wykorzystanie tej paszy w gospodarstwie, warto przemyśleć swoje możliwości magazynowe oraz sposób przechowywania. Konserwowanie młóta jest trudne, ale konieczne,

kiedy nie ma możliwości zapewnienia regularnych dostaw. Trudność z konserwowaniem polega na tym, że jest to surowiec, który słabo zakisza się, a jednocześnie bardzo szybko następuje proces fermentacji tlenowej, a w dalszej kolejności pojawia się pleśń. To powoduje, że straty w źle przechowywanym młócie w okresie letnim mogą dochodzić nawet do 50 proc.

Suszenie młóta

To najskuteczniejsza, ale jednocześnie najdroższa metoda konserwowania młóta. W niektórych rejonach Polski można kupić suszone młóto w formie granulatu, co jest idealnym rozwiązaniem dla małych gospodarstw.

■ WARTO WIEDZIEĆ ■

W literaturze spotyka się różne informacje dotyczące zaszeregowania młóta do określonego rodzaju paszy. Część autorów zalicza młóto do pasz objętościowych, ponieważ ma pewne cechy pasz objętościowych. Normy INRA klasyfikują młóto jako paszę treściwą: brak określonych jednostek wypełnieniowych, znikoma ilość włókna, pochodna paszy treściwej. Dla przeciętnego hodowcy nie ma to większego znaczenia pod warunkiem, że będzie uwzględniał fakt, że przy wykorzystaniu wozu paszowego duża ilość młóta „psuje” strukturę TMR, zwłaszcza przy wilgotnej, krótko ściętej kiszonce z traw.



Prasoowijarka Orkel umożliwiająca konserwowanie młóta w balotach.

Niestety, z powodu słabej dostępności na rynku oraz ceny stosowanie suchego młóta może być dyskusyjne pod względem ekonomicznym.

Dodatek konserwantów

Przy tradycyjnym zakiszaniu w pryzmach z dodatkiem np. benzoesu sodu lub kwasu propionowego (2-3 kg/tonę), straty materiału mogą wynosić około 20-30 proc., co przy obecnej cenie młóta (około 130 zł/t na terenie woj. śląskiego) jest warte wysiłku. Takiej metodzie konserwacji sprzyja także okres zimowy i niskie temperatury. Dodatkowy argument przemawiający za taką metodą konserwacji to problemy z regularną dostawą młóta w okresie jesienno-zimowym. Często do konserwowania młóta stosuje się sól kuchenną, która jest najtańszym konserwantem, ale tak zakonserwowany materiał może powodować u bydła biegunki.

Przy zakiszaniu w siłosie, po ubiciu pryzmy, warto jako pierwszą war-

stwę położyć cienką folię malarską, która doskonale przylega do zakiszane- go materiału i szybko odcina dostęp powietrza z zewnątrz. Kolejna, zewnętrzna warstwa, to typowa folia kiszonkarska.

Podczas tradycyjnego kiszienia w pryzmach z każdej tony świeżej masy wypływa nawet 200 litrów soków kiszonkowych. Z tego względu kiszienie powinno odbywać się wyłącznie w siłosach, które dają możliwość gromadzenia wypływających soków kiszonkowych, zgodnie z wymogami cross compliance.

W małych gospodarstwach, w których zużycie młóta wynosi 3-4 tony na miesiąc, można je zakiszyć w zbiornikach tzw. mauzerach lub plastikowych beczkach o pojemności 200 l. W takich pojemnikach materiał ten doskonale się przechowuje i nie ma zbyt dużych strat.

Zakiszanie w rękawach

Najlepszą metodą konserwowania młóta jest zakiszanie w rękawach

foliowych. Jest to metoda droga, ale zapewniająca doskonale warunki bez-tlenowe i gwarantująca prawidłowe zakiszenie. Podczas zakiszania młóta, aby zwiększyć w nim zawartość suchej masy, dodaje się otręby pszenne lub suche wysłodki buraczane w ilości 100 kg na tonę młóta. Zwiększenie ilości skrobi powoduje, że produkt łatwiej się zakisza, a uzyskana pasza jest bardzo dobrej jakości fermentacyjnej. Przy takiej metodzie konserwacji straty wynoszą średnio 5 proc.

Zakiszanie w balotach

Na rynku dostępna jest prasoowijarka umożliwia-

jąca prasowanie i formowanie w cylindry wielu pasz krótko pociętych, jak np. wysłodki buraczane, kukurydzę czy nawet trociny. Taka metoda magazynowania i konserwacji ma wiele zalet, np. bardzo małe straty i wygoda zadawania paszy. Wadą tej metody jest wysoka cena samego urządzenia.

Każda forma zakiszania młóta jest lepsza niż jego przechowywanie w otwartej nieubitej pryzmie na zanieczyszczonym podłożu. Zważywszy na coraz wyższą cenę tej paszy, coraz ważniejsza staje się konieczność ograniczania strat związanych z przechowywaniem i ewentualnym kiszieniem tego surowca. ■

REKLAMA

Technologia zagospodarowania gnojowicy
Kompletne systemy nawadniania



BAUER Group

POLSKA Sp. z o.o.









