

СПОСОБИ І ТЕХНОЛОГІЇ МЕХАНІЗОВАНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗАГОТІВЛІ СИЛОСНИХ КУЛЬТУР

Гураль В.В., студент 1 магі. курсу спеціальності
“Агроінженерія”

Керівник: к.т.н., доцент **Гліяшик В.В.**

Подільський державний аграрно-технічний університет



По об'єму заготівлі, силос в нашій країні займає перше місце, так як силосування, як метод консервування простий, надійний і загальнодоступний. Однак, на практиці, нерідко через недотримання технологій, втрачається багато поживних речовин, а корми одержують низької якості, тому розглянемо особливості технології заготівлі силосу.

В процесі силосування відбувається молочнокисле бродіння. При цьому виникають молочнокислі бактерії, які зброджують цукор, що міститься в рослинній сировині. Пізніше утворюється молочна, оцтова, і в невеликій кількості інші органічні кислоти. Ці кислоти підкислюють силосну масу і цим її консервують.

Отримання високоякісного силосу можливе при повній герметизації сховища, оптимальному хімічному складі зеленої маси, наявності молочнокислої мікрофлори, правильному подрібненню сировини. В зеленій масі, призначеній для силосування вміст легкокорозійних вуглеводів, залежить від виду рослин, погодних умов їх збирання, фаз вегетації, добрив. Дуже важливо при цьому вірно вибрати оптимальні строки збирання рослин. Від строків здирання залежить біохімічний склад і вологість сировини, а при випадку відсутності, або нестачі в рослинах потрібних елементів підібрати компонент силосуємої суміші, хімічних концентратів або біологічних препаратів. Для різних зон країни, оптимальні строки збирання силосних культур неоднакові. Силосні культури, які підлягають силосуванню, скошують в оптимальні фази розвитку з урахуванням вмісту в них поживних речовин, а також виду тварин, для яких він призначений.

Сировина повинна бути вологістю 60-70%. При низькій вологості (нижче 60%) молочнокислі бактерії нездатні добути сік з клітин. Недостатньо ущільнена маса веде до розігрівання і збільшення втрати поживних речовин та зниження перетравності силосу. Молочнокисле бродіння при високій вологості сповільнюється, втрачається сік з розчиненими в ньому поживними речовинами. Вологість регулюється пров'ялюванням маси, або додаванням до неї сухих кормів.

Підвищення якості силосу, зниження втрат поживних речовин, залежить від оптимального ступеня подрібнення маси. Ступінь подрібнення і ущільнення силосуємої культури визначається фазою розвитку рослин і їх вологістю. Чим сухіша силосуємо маса, тим вищі вимоги до подрібнення і ущільнення. При подрібненні ущільнююча маса не нагрівається вище 35–37°C, якісно силосується і вибирається тваринами. Крім цього, мілка різка маси сприяє раціональному використанню соло сховищ, спрощує виїмку і роздачу силосу. Якщо маса з високим вмістом сухої речовини недостатньо подрібнена і ущільнена, із-за доступу повітря починається самозігрівання і вторинна ферментація силосу.

Вживання корму тваринами залежить від ступеня їх подрібнення. встановлено, що силос з довжиною частин до 350 мм з'їдався великою рогатою худобою тільки на 50%; 30–80 мм – на 65%; менше 30 мм – на 70%. Для кращого перетравлення силосу, заготовленого із кукурудзи у фазі воскової стиглості, зерно повинно бути подрібнене, як мінімум на 2–3 частини. З цією метою корбмозбиральні комбайни регулюють на мінімальне різання, і в підбарабання подрібнюючого апарату встановлюють рекатери або в силосопроводі встановлюються вальцеві доподрібнювачі.

Умовою високої якості силосу, є заповнення силосу в короткі строки (за 3–4 дні), рівномірне ущільнення, щоб температура силосної маси не перевищувала 37 °C.