

Sposoby konserwacji wysłodków

WYSŁODKI BURACZANE

Sposoby konserwacji,
zalety i wykorzystanie

Zakiszanie w rękawy foliowe

Technologia zakiszania w rękawach polega na wstępnym sprasowaniu a następnie zapakowaniu wysłodków do rękawa foliowego przez specjalną prasę silosującą. Wysłodki można zmagazynować i przechowywać w rękawach foliowych o różnych pojemnościach: 50 - 340 t.



Jak wybrać i przygotować miejsce gdzie będzie położony rękaw?

- teren musi być równy, utwardzony, odwodniony, wolny od zanieczyszczeń (kamieni i innych ostrych przedmiotów)
- powierzchnia placu powinna dawać możliwość dojazdu dużych naczep (dowóz wysłodków)
- plac powinien być ogrodzony, aby uniemożliwić dostęp zwierząt oraz osób postronnych mogących uszkodzić rękaw
- w razie niewielkiej pochyłości należy napędląć rękaw pod górę, nigdy w poprzek.

Zakiszanie w balotach foliowych

Zakiszanie wysłodków w balotach jest najnowszą i praktyczną metodą konserwacji. W metodzie tej wykorzystuje się specjalne prasy. Maszyny formują baloty o masie około 1,2 t.



Balot owijany jest siatką zabezpieczającą i folią chroniącą przed dostępem powietrza. Zafoliowany balot z wysłodkami magazynuje się i w miarę potrzeb skarmia.

Zakiszanie tradycyjne

Przy zakiszaniu tradycyjnym wysłodków w silosach należy liczyć się ze zwiększonymi stratami w formie ubytków ilościowych oraz pogorszonej jakości zakiszanych wysłodków. Bardzo dużym problemem w tej metodzie jest odpowiednie zagęszczenie całej masy, usunięcie powietrza i zabezpieczenie



przed jego dostępem poprzez okrycie wierzchniej warstwy folią i jej dociążenie. Podobnie jak w innych metodach bardzo ważne jest aby czas zakiszania był jak najkrótszy. Prawidłowe skarmianie polega na sukcesywnym pobieraniu z silosu dziennych porcji oraz na zabezpieczaniu otwartego silosu przed dostępem powietrza.



Co to są wysłodki ?

- Produkt uboczny powstający przy produkcji buraków cukrowych.
- Dla gospodarstw prowadzących produkcję zwierzęcą wysłodki są wartościową paszą dostępną przez cały rok (pod warunkiem prawidłowego zakonserwowania).
- Jako produkt towarzyszący uprawie buraków wysłodki posiadają wymierną wartość rynkową.



Zalety wysłódków

- Wysłodki prasowane posiadają bardzo cenne walory smakowe
- Stanowią nośnik energii
- Zawierają ważne w żywieniu zwierząt składniki (porównywalne z innymi paszami)

Jak prawidłowo zakonserwować wysłodki?

- Sposoby konserwowania wysłódków
Świeże wysłodki prasowane o zawartości 20-25 % s.m. mogą być:
 - zakiszane w rękawy
 - zakiszane w baloty
 - zakiszane tradycyjnie
- Aby proces konserwowania przebiegł prawidłowo należy:
 - zakiszyć wysłodki jak najszybciej (do 24 godzin od momentu ich pobrania)
 - chronić przed zanieczyszczeniami (mineralnymi i organicznymi)
 - bardzo dokładnie ubić aby odciąć dostęp powietrza
 - w przypadku metody tradycyjnej dokładnie okryć folią aby uniemożliwić dostęp powietrza.

Zawartość składników pokarmowych w 1 kg s.m. wybranych pasz oraz ich uzysk (t/ha)

Wyszczególnienie		Wysłodki prasowane 22 % s.m.	Sianokiszonka 40 % s.m.	Kiszonka z kukurydzy 30 % s.m.
Uzysk	t/ha	12,5	7	50
Energia metaboliczna	MJ	11,9	10,2	10,6
Białko surowe	g	111	165	85
Włókno surowe	g	208	260	210
Fosfor	g	0,9	3,8	2,4

Zalety nowoczesnych metod zakiszania (rękawy i baloty foliowe)

- Wysoka jakość uzyskanej kisonki.
- Minimalne straty w trakcie zakiszania i skarmiania
- Dynamiczny, prawidłowy przebieg procesów fermentacyjnych.
- Duża czystość pobieranych wysłódków
- Możliwość całorocznego skarmiania



UWAGA!

Zgodnie z Rozporządzeniem WE 183/2005 Plantator jako producent paszy dla zwierząt jest zobowiązany zarejestrować się u powiatowego lekarza weterynarii oraz do przestrzegania podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny związanych z ich produkcją, transportem, zabezpieczeniem (zakiszaniem) i skarmianiem.

więcej informacji na:

<http://www.suedzucker.pl/pl/plantatorzy.html>