

Силажирање на пченка

Под силажа се подразбира поткиселена сочна добиточна храна. Конзервирањето се врши во анаеробни услови под дејство на микроорганизми, кои како продукт на својот живот создаваат органски киселини кои вршат стерилизација на зелената храна, и затоа таквата храна се запазува.

Силажата служи главно за исхрана на добитокот во зимските месеци, а во сушните реони и за исхрана преку летото, кога вегетација на пасиштата прекратуваат.

Постојат повеќе видови на објекти за силажирање и тоа: сило кули, сило јами и сило трапови. Денес најмногу се користат, и најдобри за мали фарми се силотраповите.

Сило траповите се поставуваат на оцедно место, а можат да бидат обични, со земјена или бетонска писта, или со потпорни ѕидови кои се подобри. Кај сило траповите со потпорни ѕидови, ѕидовите можат да бидат импровизирани од штици или бали од слама, или градени од армиран бетон, кои се поскапи но се подобри. Градбата може да биде поединечна или во батерии-тренч силоси. Најдобра висина за полнење на сило трапот е до 1,5 метри. Ширината и должината на сило трапот зависи од потребите, односно големината на фармата.



Жнеењето на пченката за силажирање, најдобро е да се врши во фаза на почеток на восочна зрелост. Во таа фаза, стеблата и лисјата се уште се зелени, целото растение содржи 60-70% вода, содржи голема количина скроб и шеќер, што е оптимално за силажирање. Пченката се жнее на висина од 15 см, а должината на сецканата пченка треба да биде 6 мм.

веднаш да се силажира, бидејќи со стоењето се губат хранливите материи. Сило трапот може да се полни со поминување на приколицата на веќе внесената маса, или со



истоварање на влезит од сило трапот, а потоа со утоварувач се носи во трапот. Кога исецканата маса се стави во сило трапот, таа во присуство на воздух дише, при што доаѓа до губење на шеќерот кој е неопходен за правилниот процес на силажирање. Брзото полнење на силосот е услов за добивање на квалитетна силажа. Ако силажирањето се прекинува преку ноќ, цела површина од силажата треба да се покрие со

фолија за да се оневозможи циркулацијата на воздухот. Силосот треба да се наполни брзо, еден до два дена. Додавањето на адитиви не е задолжително.

Натапувањето се врши со газење на трактор, и тоа последователно до полнењето на сило трапот, со цел да се истисне воздухот од масата.

Кога силосот ќе се наполни треба што побрзо да се покрие. Покривањето се врши со пластична фолија (минимум 0,15 мм дебелина), а потоа веднаш се притиска со еден од следните материјали: земја, песок, зелена маса, стари гуми, бали од слама и др. Дебелината на материјалот за притискање освен гумите, треба да изнесува најмалку 15см.

Од правилното полнење, натапување и покривање на силосот, зависи каква силажа ќе добиеме, односно дали вложениот труд ќе биде оправдан.

Оценувањето на квалитетот на силажата може да биде органолептички или лабораториски. При органолептичката процена се цени миризбата, бојата и структурата. Високо квалитетната силажа има пријатна кисела миризба на квасец од леб или овошни плодови, бојата на силажата е светло жолта до зеленкаста, и е запазена структурата на растението, така што се распознава стеблото и лисјата. При лабораториското оценување на квалитетот на силажата се мери рН(киселост), вкупната содржина на киселини, и одделно содржината на млечна, оцетна и маслена киселина и содржината на амоњак.

Силажата може да се користи веднаш по ферментацијата, односно 15-20 дена по силажирањето.

При отварање на сило трапот за исхрана, неделно треба да се користат два метри должински од силажата, во спротивно отворената силажа е подложна на расипување.

Тежината на 1m^3 силажа, добро нагазена изнесува 700-800 кг.

М-р Цветан Јовановски