

METODY WYKORZYSTANIA ŁĘCIN ZIEMNIACZANYCH JAKO SUROWCA KISZONKOWEGO

KAZIMIERZ GAWĘCKI, JAN ILECKI

Katedra Żywienia Zwierząt WSR, Poznań

Niesprzyjające warunki atmosferyczne wpływają zwykle na zmniejszenie plonów tych roślin pastewnych, które stanowią w naszych warunkach podstawę bazy paszowej. Stwarza to konieczność wykorzystywania innych surowców roślinnych mało dotychczas na cele paszowe przeznaczanych, jak np. łącin ziemniaczanych.

Uważa się powszechnie, że najracjonalniej łąciny ziemniaczane skarmia się w postaci kiszonki. Przy przygotowaniu kiszonek z łącin ziemniaczanych trzeba wziąć pod uwagę dwie niekorzystne ich cechy: zbyt małą ilość cukrowców w stosunku do minimum cukrowego a tym samym niekorzystne warunki dla prawidłowego przebiegu fermentacji oraz obecność w łącinach solaniny, której ilość może wahać się w dość szerokich granicach.

Ze względu na to, że kiszenie samych łącin nie pozwala na uzyskanie dobrej kiszonki, przeprowadzono w Katedrze Żywienia Zwierząt badania nad podniesieniem poziomu cukrowców w zakiszonym surowcu przez:

1) dodatek do łącin zielonki z kukurydzy w stadium mleczno-woskowym w ilościach 25% i 50% masy zakiszanej, przy czym surowiec ten dobrze rozdrobniony układano w silosach warstwami lub przed załadowaniem do silosów dokładnie mieszano,

2) dodatek do łącin melasy w ilości 1,25%, 2,5% masy zakiszanej. Odważoną ilość melasy rozcieńczano czterokrotną ilością wody i roztworem tym skrapiano ubijany w silosach materiał.

Każda grupa doświadczalna jak i grupa kontrolna składały się z trzech silosów.

W silosach kontrolnych zakiszano łąciny bez żadnych dodatków. Próby kiszonek do analizy pobierano po czterech miesiącach od założenia doświadczeń.

Na podstawie wyników analiz organoleptycznych i chemicznych dokonano oceny jakości kiszonek przy użyciu skali F lie g a oraz Klucza

Königsberskiego. Nie stwierdzono różnicy w wynikach oceny kiszzonek, przeprowadzonej podanymi metodami. Przedstawia się ona następująco:

Tabela I

Kiszzonka	Ocena
Łęciny bez dodatków	zła
Łęciny + 25% kukurydzy	mierna
Łęciny + 50% kukurydzy, ułożone warstwami	mierna
Łęciny + 50% kukurydzy, dokładnie wymieszane	zadowolająca
Łęciny z dodatkiem 1,25% melasy	zła
Łęciny z dodatkiem 2,5% melasy	dobra

Przy przygotowywaniu surowca do zakiszania stwierdzono, że w łęcinach pociętych zawartość solaniny była znacznie mniejsza niż w łęcinach całych. Nie zaobserwowano by proces kiszzenia spowodował rozkład tego trującego związku, toteż skarmianie kiszzonek z łęcin wymaga zawsze dużej ostrożności.