

## PRÓBY ZASTOSOWANIA „KONPASILU” — PREPARATU POLSKIEGO — DO ZAKISZANIA TRUDNO KISZĄCYCH SIĘ ZIELONEK

JADWIGA CHACHUŁOWA, BOHDAN BURZYŃSKI  
Katedra Żywienia Zwierząt SGGW w Warszawie  
Kierownik: prof. dr Fr. Abgarowicz

Katedra Żywienia Zwierząt przeprowadziła jesienią 1957 r. i na wiosnę 1958 r. próby kiszenia seradeli i lucerny z dodatkiem „Konpasilu”. Celem doświadczenia było wypróbowanie przydatności nowego polskiego (suchego) preparatu w zastosowaniu do roślin trudno kiszących się. Podstawowymi składnikami „Konpasilu” podobnie jak i niemieckiego preparatu „Kofa” są: mrówczan wapnia i azotyn sodu.

### Układ doświadczenia

Zastosowano następujące kombinacje:

1. seradela bez dodatków
2. „ + 5% śruty jęczmiennej
3. „ + 0,3% „Konpasilu”
4. „ + 0,5% „
5. „ + 0,3% „Kofa” (prep. niemiecki)
6. „ + 0,5% „

W próbie z lucerną układ kombinacji był ten sam, zmienił się tylko zakiszany surowiec.

Doświadczenie wykonano w dwóch powtórzeniach. Do zakiszania użyto specjalnych naczyń kamionkowych o pojemności 62 litrów ze szczelną pokrywą.

### Oznaczenia

Oznaczono zawartość składników pokarmowych przed i po zakiszeniu oraz pH kiszzonek i zawartość kwasów. Określono też wartość kiszzonek organoleptycznie.

## Wyniki

Zawartość składników pokarmowych w surowcu (w %):

Pasza	Sucha masa	Pop. sur.	Subst. organ.	Białko ogólne	Włókno sur.	Tł. sur.	Bez N. wyc.
Seradela	13,06	1,65	11,41	2,92	2,70	0,64	5,15
Lucerna	18,21	2,02	16,19	3,59	5,10	0,64	6,86

## Charakterystyka otrzymanych kiszonek

Pasza	kw. ml. %	kw. oct. %	kw. masi. %	og. kw. %	pH	Straty s. org. %	Uwagi
Seradela							
Kiszonka z seradeli	0,85 76	0,27 24	— —	1,12 100	ca 4,0	18,9	dobra
„ + 5% śr. j.	0,61 43	0,80 57	— —	1,41 100	„ 4,0	28,2	średnia
„ + 0,3% Konp.	0,56 65	0,30 33	0,03 2	0,89 100	„ 4,8	24,3	— średn.
„ + 0,5% Konp.	0,72 46	0,73 48	0,09 6	1,54 100	„ 4,8	14,6	— średn.
„ + 0,3% Kofa	0,62 47	0,71 53	— —	1,33 100	„ 4,0	23,2	dobra
„ + 0,5% Kofa	0,75 55	0,61 45	— —	1,36 100	„ 4,0	25,5	dobra
Lucerna							
Kiszonka z lucerny	1,02 63	0,40 25	0,20 12	1,62 100	ca 5,4	19,0	zła
„ + 5% śr. j.	1,42 71	0,58 29	— —	2,00 100	„ 4,6	6,1	dobra
„ + 0,3% Konp.	1,28 77	0,37 23	— —	1,65 100	„ 4,3	10,6	dobra
„ + 0,5% Konp.	1,06 62	0,63 38	— —	1,69 100	„ 4,3	7,0	dobra
„ + 0,3% Kofa	1,36 72	0,50 28	— —	1,86 100	„ 4,4	8,2	dobra
„ + 0,5% Kofa	1,20 60	0,80 40	— —	2,00 100	„ 4,4	12,2	dobra

## Wnioski

W kiszonkach z seradeli było za mało kwasów, w wyniku czego kiszonki źle się przechowywały. Straty substancji organicznej w tych kiszonkach były wysokie i wahały się w granicach od 14,6% do 28,2%. Na podstawie pH oraz oceny organoleptycznej należy przyjąć, że kiszonki uzyskane z samej seradeli bez dodatków oraz z seradeli z dodatkiem „Kofa” były lepsze od kiszzonek zawierających śrutę i „Konpasil”.

Kiszonki z lucerną posiadały niedużą, ale wystarczającą na ogół ilość kwasów. Zawartość kwasu mlekowego w stosunku do pozostałych kwasów wahała się w granicach od 60% do 77%. Straty składników organicznych wynosiły od 6,1% do 19,0%. Kwasowość kiszzonek oraz wskaźniki oceny organoleptycznej kwalifikują je jako dobre. Wyjątek stanowi kiszzonka z samej lucerny bez dodatków.

Na podstawie wyników przeprowadzonej obserwacji można przypuszczać, że nowy preparat „Konpasil” przy kiszeniu lucerny daje wyniki podobne do uzyskiwanych z dodatkiem „Kofa” lub śruty zbożowej. Mała ilość zastosowanych w doświadczeniu kombinacji pasz i powtórzeń nie pozwala na wyciągnięcie ściślejszych wniosków, które pozwoliłyby na dokładniejsze określenie przydatności „Konpasilu”.