

## Pasze objętościowe: czym uzupełnić niedobór?

**Autor:** Anna Banaszekiewicz

**Data:** 18 grudnia 2016



**Pasze objętościowe w prawidłowym żywieniu krów powinny stanowić połowę suchej masy w dawce pokarmowej. Najlepsze i najtańsze są trawy oraz kukurydza. Niestety, ich plony są w dużej mierze uzależnione od pogody – gdy panuje susza, pojawia się problem z niedoborem pasz objętościowych. Czym je zastąpić, aby dobrostan stada oraz wydajność mleczna nie spadły?**

Bardzo dobrymi zamiennikami dla pasz objętościowych są: słoma, wysłodki buraczane oraz produkty uboczne przemysłu rolno-spożywczego. **Słoma, choć nie ma zbyt wielu składników pokarmowych, korzystnie działa na proces przeżuwania i trawienia, a także poprawia strukturę dawki pokarmowej.** Powinna być jednak ona dobrej jakości, bez pleśni i grzybów. W czasie niedoboru pasz objętościowych słomę należy podawać w ilości od 0,5 do 3 kg dziennie na sztukę.



Dobry zamiennik dla pasz objętościowych to wysłodki buraczane. (fot. AgroFoto.pl, użytkownik:morek7211)

## Wysłodki buraczane – dobry zamiennik

Kolejny dobry zamiennik dla pasz objętościowych to wysłodki buraczane. Można je karmić nimi krowy na bieżąco (w okresie kampanii cukrowej), świetnie sprawdzają się też wysłodki kiszone, prasowane lub suszone. Wysłodki kiszone podaje się w ilości 20–25 kg dziennie dla krów mlecznych oraz 40–50 kg dziennie dla opasów.

Wysłodki prasowane podaje się w mniejszej ilości, gdyż są one pozbawione wody, a wartości odżywcze skoncentrowane są w dużo mniejszej objętości. Można też stosować wysłodki suszone, jednak te przed podaniem krowom należy namoczyć w wodzie, gdyż w przeciwnym razie mogą nadmiernie pęcznić w żołądku.

W żywieniu krów w okresie niedoboru pasz objętościowych doskonale sprawdza się też młóto browarniane, które jest ubocznym produktem w procesie produkcji piwa. **Młóto ma wysoką wartość energetyczną, jest też paszą mlekopędną.** Świeże młóto podaje się w ilości ok. 8 kg dziennie krowom mlecznym oraz 2–3 kg opasom. Młóto dość szybko ulega psuciu i pleśnieniu, ale można je też kisić, dzięki czemu dłużej zachowuje swoje właściwości.