

Wysłodki buraczane – jak przygotować do zakiszania

Autor: agroFakt.pl

Data: 13 listopada 2019

Dlaczego warto zrobić duży zapas wysłodków dla naszych stad i jak zrobić dobrą kiszonkę z wysłodków buraczanych? Zobacz, o czym musisz pamiętać, zanim zakupisz wysłodki buraczane.

Wysłodki buraczane to popularna pasza dla krów mlecznych, będąca produktem ubocznym po kampanii cukrowniczej. Nie oznacza to jednak, że jest mniej wartościowa niż pozostałe pasze. Wręcz przeciwnie! To cenny materiał do zakiszania — jest tania i smakowitą paszą. Co dobrego mają w swoim składzie wysłodki?

Spis treści

- [Wysłodki buraczane mokre czy...?](#)
- [Kiszonki z wysłodków buraczanych prasowanych](#)
- [Wysłodki buraczane – jak przechowywać?](#)
- [Jak przygotować silos do kisenia wysłodków?](#)
- [Jak przygotować wysłodki prasowane do zakiszania?](#)
- [Szczelne przykrycie kiszonki to podstawa](#)
- [Gdzie kupić wysłodki buraczane?](#)
- [Wysłodki buraczane najlepiej z pewnego źródła](#)

Wysłodki buraczane mokre czy...?

Wysłodki buraczane mokre zawierają aż ok. 90% wody i są mniej trwałe. W robieniu kiszonki problem może stanowić ich dobre ubicie oraz wyciekanie soku. Dlatego **do produkcji kiszonki lepsze są wysłodki buraczane prasowane**, ponieważ mają wyższy udział suchej masy niż ich świeża forma – ok. 24%. Dzięki temu są bardziej zdatne do procesu zakiszania. Wysłodki prasowane mają dużą koncentrację energii. W ich składzie przeważają węglowodany strukturalne, takie jak celuloza, hemiceluloza i pektyny, stanowiące nawet 30% suchej masy. Są one bogate w włókno neutralno-

detergentowe (NDF). Taki poziom węglowodanów sprawia, że bakteryjny rozkład paszy w żwaczu przebiega wolno i nie powoduje wzrostu kwasowości przedżołądka, dzięki czemu krowy nie zakwaszają się.

Przewaga wysłodków buraczanych prasowanych nad mokrymi

Cechy materiału do produkcji kiszonki

Sucha masa	21–24%
Wartość energetyczna	większa
Zawartość soków	mniejsza
Możliwość dobrego ubicia do zakiszania	większa
„Smakowitość” dla krów	większa
Ryzyko psucia się w czasie zakiszania	mniejsze

Kiszonki z wysłodków buraczanych prasowanych

Prawidłowo zakiszone wysłodki buraczane są przyjemnie pachnącą i smakowitą paszą, chętnie pobieraną przez zwierzęta. Zawartość suchej masy w kiszonce z wysłodków buraczanych to 20–25%. Dodatkowo udział wysłodków w dawce zwiększa strawność pokarmu. Aczkolwiek aby uzyskać dobrą paszę dla krów, trzeba przestrzegać zasad zakiszania. Niby jest to proste, a jednak często się zdarza, że kiszonka się psuje. A nie chcemy przecież stracić pieniędzy lub skarmiać paszą kiepskiej jakości, szkodząc przy tym krowom. Spleśniała kiszonka to w końcu zagrożenie skażenia pasz mikotoksynami, które są szkodliwe zarówno dla zdrowia zwierząt, jak i naszego.

Wysłodki prasowane mają dużą koncentrację energii. W ich składzie przeważają węglowodany strukturalne, takie jak celuloza, hemiceluloza i pektyny, stanowiące nawet 30% suchej masy.

Wysłodki buraczane – jak przechowywać?



Dobrze zrobiona kiszonka z wysłodków prasowanych jest smakowitą paszą dla krów

fot. Pixabay

Ze względu na wilgotność wysłodków trzeba je zakiszać szybko. Najlepiej w ciągu doby od ich dostarczenia do gospodarstwa. To produkt sezonowy, więc dobrze jest zaopatrzyć się w jego większą ilość, by zapewnić krowom wartościową paszę na dłużej.

Jak przygotować silos do kiszienia wysłodków?

Przede wszystkim zwracamy uwagę na stan silosu – czy nie jest zabrudzony, czy nie ma w nim pozostałości po poprzedniej kiszonce, czy jest suchy? Jego stan wpływa bowiem na jakość uzyskiwanej kiszonki. Dobrze jest wyłożyć ściany silosu folią.

Wysłodki buraczane powinny być zakiszane w stanie ciepłym, ale gdy z różnych przyczyn rozplanujemy sobie wyłożenie wysłodków na więcej dni, nie zapomnijmy, by za każdym razem przykryć zakiszony materiał folią.

Jak przygotować wysłodki prasowane do zakiszania?

Podstawą produkcji każdego rodzaju kiszonki jest zapewnienie odpowiedniego środowiska dobroczynnym bakteriom, które przeprowadzają fermentację kwasu mlekowego. Są to szczepy beztlenowe, dlatego trzeba stworzyć dla nich idealne beztlenowe warunki. **Nie będzie to możliwe bez bardzo dobrego ugniecenia zakiszanych wysłodków.** Najlepiej układać warstwy o grubości 20–30 cm. Każda musi być dokładnie ugnieciona. Należy przy tym unikać zabrudzenia paszy – uchroni to kiszonkę przed rozwojem niechcianych mikroorganizmów, tj. bakterii gnilnych czy grzybów odpowiedzialnych za pleśnienie.



Szczelne przykrycie zakiszanego materiału chroni m.in. przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi

fot. Pixabay

Szczelne przykrycie kiszonki to podstawa

Zapełniony silos trzeba starannie wyłożyć specjalną, mocną folią. Dla dobrej izolacji folię można zasypać warstwą piachu i oczywiście obciążyć – najczęściej praktykowaną metodą jest wyłożenie silosu oponami.

Na tym jednak praca się nie kończy. Trzeba regularnie sprawdzać stan silosu, by mieć pewność, że folia nie została uszkodzona przez zwierzęta lub zjawiska atmosferyczne.

Gdzie kupić wysłodki buraczane?

Niezależnie od tego, czy zakiszamy wysłodki buraczane w silosie przejazdowym, w rękawie, czy też w balotach, ważne jest, skąd je bierzemy i ile za nie płacimy. Trwa sezon „wysłodkowy” i na forach rolniczych można zapoznać się z dyskusjami o tym, skąd wziąć materiał do zakiszania. W dogodnej sytuacji są gospodarstwa zlokalizowane nieopodal cukrowni. Nie każdy ma jednak taki komfort i tu powstaje problem z transportem tych produktów.

Wysłodki buraczane najlepiej z pewnego źródła

Wysłodki buraczane najczęściej pojawiają się w obrocie po kampanii cukrowniczej. Wówczas w internecie na różnego rodzaju stronach handlowych można znaleźć szereg ogłoszeń dotyczących sprzedaży wysłodków. Oferowane są jako wysłodki prasowane, wysłodki mokre lub wysłodki buraczane suche. Jednak zawsze musimy pamiętać, by kupować surowiec ze sprawdzonego źródła. W końcu chodzi tu o zdrowie krów i ewentualne wyższe koszty związane z niepewnym surowcem. Wysłodki buraczane z niewiadomego pochodzenia mogą zarówno pogorszyć kondycję zwierzęcia,

jak i przyczynić się do nieplanowanych wydatków, a tym samym gorszego zysku z produkcji. Aby mieć gwarancję, że zapewnimy stadu paszę ze sprawdzonego źródła i o stałym składzie, warto zasięgnąć opinii u doradców żywieniowych Duynie. Duynie to jeden z wiodących dostawców sprawdzonych rozwiązań żywieniowych. Specjalizuje się w zaopatrywaniu gospodarstw hodowlanych w najwyższej jakości pasze płynne i wilgotne. **Spotkanie z doradcą żywieniowym można umówić bezpośrednio** poprzez wygodny [formularz internetowy](#) lub kontaktując się telefonicznie pod numerem [718 811 200](tel:718811200).

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować



Submit Rating

Ocena / 5. Liczba głosów

```
{ "@context": "http://schema.org", "@type": "none", "aggregateRating": { "@type": "AggregateRating", "bestRating": "5", "ratingCount": "16", "ratingValue": "3.6" }, "image": "https://www.agrofakt.pl/wp-content/uploads/2019/11/jak-zrobic-dobra-kiszonke-z-wyslodkow-buraczanych-wyrozniajace.jpg", "name": "Wysłodki buraczane – jak przygotować do zakiszania", "description": "Wysłodki buraczane – jak przygotować do zakiszania" }
```