



Velkomin.

Við erum að tengjast



Íblöndunarefni

Tilgangur

- ▶ Stoppa niðurbrot næringarefna (Prótein)
- ▶ Varðveita næringargildi fóðursins
- ▶ Tryggja rétta gerjun
- ▶ Viðhalda góðum lystugleika fóðursins

Mismunandi íblöndunarefni

- ▶ Sýra
 - ▶ Notuð við súrheysgerð, þar sem fóðrið er verkað mjög blautt (undir 30%)
- ▶ Sölt eða NPN
 - ▶ Notuð við frekar þurrt fóður til að forðast myglu, eða verkun á korni
- ▶ Bakteríur
 - ▶ Virka best ef gróffóðrið er milli 30-40% þurrefni
 - ▶ Bakteríurnar eru aðeins mismunandi en þær koma allar úr náttúrunni líka
 - ▶ Bakteríur nýta kolvetni sem orkugjafa og mynda við það síru
 - ▶ Síran stoppar aðra virkni og niðurbrot

Mismunandi verkun

- ▶ Mjög blautt, þurrefni undir 30% þá er mjög erfitt fyrir bakteríur að vinna og sýra hentar líklega best
- ▶ Ef við erum að verka milli 30-40% virka bakteríur vel
- ▶ Ef við erum með þurrara er lítil virkni af bakteríum
- ▶ Íblöndunarefni koma aldrei í staðin fyrir vönduð vinnubrögð, þau gera ekki vont fóður að góðu, þau geta bara viðhaldið gæðum á góðu fóðri svo það er alltaf grunnurinn að vanda vinnubrögð við gróffóðuröflun

Mismunandi bakteríur

- ▶ Einsleitar bakteríur
 - ▶ Þessar bakteríur mynda mjólkursýru við niðurbrot kolvetna
- ▶ Fjöl-gerjandi bakteríur
 - ▶ Þessar bakteríur mynda mjólkursýru og ediksýru við niðurbrot kolvetna
- ▶ En svo eru til kokteilar með bakteríum sem mynda mjólkursýru og própionsýru
- ▶ Sum íblöndunarefni hafa ensím til að auka aðgengi að kolvetnum

Mismunandi bakteríur

- ▶ Gerjun eftir einsleitu bakteríurnar kemur betur út þegar átið er skoðað, fóðrið virðist lystugra eftir þær.
- ▶ Gerjun eftir fjöl-gerjandi bakteríurnar virðist ekki étast alveg eins vel, en er helst notað þegar hættu er á loftháðri gerjun
- ▶ Gerjun eftir kokteila með propionsýru-gerjandi bakteríum saman með einsleitu mjólkursýrugeljandi bakteríunum virðist étast alveg sérstaklega vel (norsk samantekt)

Góð vinnubrögð

- ▶ Það sem skiptir alltaf mestu máli er að
 - ▶ Slá á réttum tíma (miðað við þroska)
 - ▶ Slá við góðar aðstæður (nóg sykurl)
 - ▶ Þjappa og pakka vel
- ▶ Súrefni er óvinurinn í verkun og þar sem örverur hafa aðgang að súrefni dafna örverur sem mynda t.d. Smjörsýru eða aðra óheppilega verkun eins og myglu

Góð vinnubrögð

- ▶ Það sem hefur áhrif á þjöppun
 - ▶ Ef grasið er mikið þroskað, þannig að stráin séu orðin sterk
 - ▶ Lítil blaðvöxtur (hugsanlega áburðarskortur, kalí)
 - ▶ Grænfóður eins og hafrar eða bygg með rýgresi eða öðru grasi
 - ▶ Mekanísk áhrif, sá sem rúllar keyrir of hratt eða tekur ekki nógu jafnt inn í rúlluvélina og rúllan verður illa löguð, sá sem þjappar í stæðuna gefur sér ekki nægan tíma osfv.

Hvað veljum við og hvendær

- ▶ Alla jafna ætti ekki að þurfa íblöndun í fyrsta slátt því ef við erum með gras sem hefur fengið þá næringu sem það þarf og er slegið á réttum tíma og við tryggjum góða þjöppun og pökkun svo súrefni komist ekki að eru bakteríurnar sem koma með náttúrulega nóg
- ▶ Ef við getum ekki slegið á réttum tíma t.d. Vegna óþurrka, eða blaðvöxtur er ekki eins mikill og við væntum t.d. Vegna þurrka gætum við þurft á hjálpinni að halda
- ▶ Reynum að velja einsleitar mjólkursýrugerjandi bakteríur því fóður sem er verkað með þeim ést yfirleitt betur

Hvað veljum við og hvendær

- ▶ Ef við erum hrædd við súrefni, það er erfitt að ná góðri þjöppun, gæti verið sniðugt að velja fjölgerjandi bakteríurnar þær virðast ná þessu betur við þær aðstæður, þetta á sérstaklega við þegar hafrar og bygg hefur vaxið vel
- ▶ Háin er fín og því ætti ekki að þurfa fjölgerjandi bakteríur í hana
- ▶ Ná þurrstiginu upp fyrir 30% þá verður allt svo miklu auðveldara og enginn vill nota síru!

Nokkur praktísk atriði

- ▶ Velja íblöndunarefni sem eru ætluð þeirri tegund plantna sem þú ert með, eða sem næst því
- ▶ Ekki nota blöndu sem er orðin 1-2 daga gömul (nota samdægurs)
- ▶ Viðbættur sykur ef verkað er undir 35% þe. til að auka aðgengi baktería að sykri og þar með að auka virkni þeirra (18 kg/tonn)