

Erfolg im Stall **NOVOSTI**

TOP TEMA

Sjenaže trava i lucerne

**BON
SILAGE** FORTE



Gruppe 1b, 5a

Bonsilage Forte smanjuje razgradnju proteina

Novi rezultati Sveučilišta Halle potvrđuju: biološki dodatak sjenaži Bonsilage Forte značajno smanjuje količinu biogenih amina u sjenaži! On doprinosi povećanoj ukusnosti sjenaža, njihovoj konzumaciji i boljem iskorištenju hranjiva.

► Kvaliteta proteina sjenaža trava i lucerne za specijalizirana poljoprivredna gospodarstva ima veliko značenje. Što više proteina donosi voluminoza time treba manje skupog proteina nadokupiti. Jedan značajan doprinos ekonomičnosti naročito u ovo vrijeme napete situacije na tržištu mlijeka. Istraživanja Poljoprivredne komore Donja Saska u suradnji sa Sveučilištem Hohenheim već su u 2011. pokazala da se razgradnja proteina tijekom siliranja dodatkom Bonsilage Plus signifikantno smanjuje. Dr. Wolfram Richard iz LKS Lichtenwalde je uz to odredio da se i sadržaj UDP- a (by-pass protein- jedan dio iskoristivog proteina u tankom crijevu) dodatkom inokulanata u usporedbi sa netretiranim sjenažama povećava za oko 2 % (apsolutno).

Biogeni amini

Biogeni amini se formiraju pored NH₃ kod razgradnje proteina i aminokiselina zahvaljujući štetnim organizmima kao što su klostridije i enterobakterije. One smanjuju ukusnost silaža i opterećuju metabolizam životinja. Najveći sadržaj biogenih amina leži na 5 g po kg ST.

Novi rezultati iz Sveučilišta Halle

Prethodne znanstvene spoznaje zaključuju da se uz brzo smanjivanje pH-vrijednosti i primjenu snažnih, konkurentnih bakterija mliječno-kiselog vrenja može smanjiti sadržaj biogenih amina. No, bez pouzdanih podataka. Prof. dr. Annette Zeyner i Dr. Holger Kluth, Sveučilište Halle-Wittenberg,

potvrdili su u jednom silažnom pokusu utjecaj Bonsilage Forte na sadržaj biogenih amina. Sjenažna masa je bila sa novozasnovanim njemačkim ljuljem. Sirova hranjiva navedena su u prikazu 1.

1 Sirova hranjiva u sjenažnoj masi

ST	% i. d. ST	27,7
Sirovi pepeo	% i. d. ST	12,5
Sirovi protein	% i. d. ST	15,0
Sirova vlakna	% i. d. ST	24,1
Šećer	% i. d. ST	6,8

TOP TEMA



Bonsilage Forte smanjuje razgradnju proteina



Gruppe 1b, 5a

Nakon 90 dana siliranja razlikovale su se vrlo malo silažne varijante po kvaliteti vrenja. Netretirana kontrola kao i varijanta sa Bonsilage Forte ocjenjena je sa DLG-ocjenom 1 za kvalitetu vrenja. Niti u jednoj sjenaži nije bilo maslačne kiseline. Bonsilage Forte se pobrinuo za jednu značajno nižu pH-vrijednost (vidi prikaz 2).

Bonsilage Forte smanjuje Biogene amine

Sa Bonsilage Forte se visokosignifikantno smanjio udio biogenih amina za oko 15 % prema kontroli (vidi prikaz 3).

Pod datim uvjetima pokusa – kontrola je sa jako dobrom kvalitetom vrenja i još i manjom količinom NH₃-N u usporedbi sa Bonsilage Forte – ovaj rezultat za biogene amine leži u konkurentnosti i jačini Bonsilage Forte tj. sa njegovom jedinstvenom kombinacijom homofermentativnih bakterija mliječno-kiselog vrenja.

Brza i intenzivna redukcija pH-vrijednosti kao i izuzetna konkurentnost bakterija mliječno-kiselog vrenja u Bonsilage Forte, osigurala je stalnost u potiskivanju štetnih organizama, zaštitila je sjenažu od visoke proteinske i aminokiselinske razgradnje i smanjila sadržaj biogenih amina. Jedan poseban efekt koji donosi odlučujuću prednost i uz jako dobru kvalitetu vrenja.

Pored smanjenja gubitaka i poboljšanja probavljivosti povećala se ukusnost i time konzumacija sjenaže. Bitan doprinos ekonomičnoj i održivoj proizvodnji mlijeka. ■

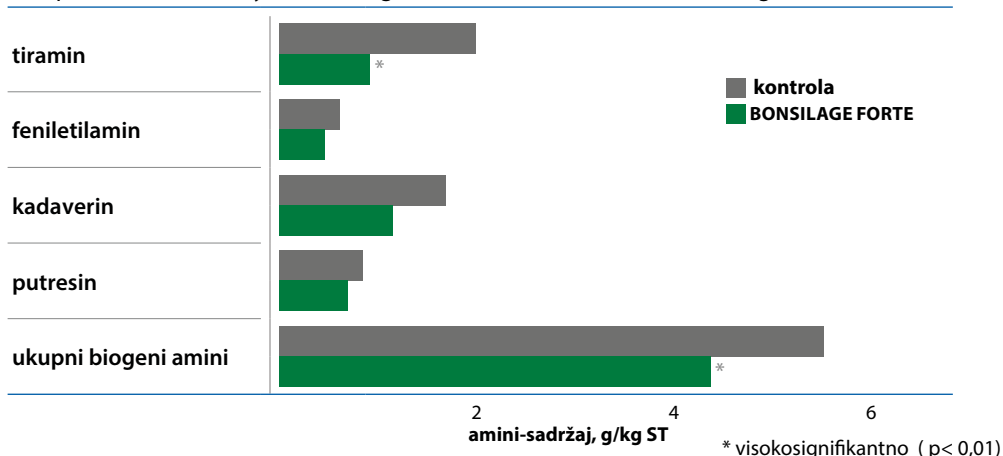
> **Bonsilage Forte - gubici proteina su spriječeni već kod siliranja.** <

2 Parametri vrenja nakon 90 dana silažnog procesa

		kontrola	BONSILAGE FORTE
ST	%	27,2	28,2
pH-vrijednost		4,59	4,29*
mliječna kiselina	% i. d. ST	3,92	4,12
octena kiselina	% i. d. ST	0,71	0,62*
maslačna kiselina	% i. d. ST	0,0	0,0
NH ₃ -N	% od ukupnog dušika-N	9,6	10,0
DLG-ocjena kvalitete vrenja (bodovi)		1 (90)	1 (100)

*značajna razlika p < 0,05

3 BONSILAGE FORTE smanjuje udio biogenih amina u sjenaži visokosignifikantno (prof.dr. Annette Zeyner, dr. Holger Kluth, Sveučilite Halle-Wittenberg)



Bonsilage Forte poboljšava kvalitet proteina sjenaža.