

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ, ПИТАТЕЛЬНОСТЬ И КАЧЕСТВО
КУКУРУЗНОГО СИЛОСА, ПРИГОТОВЛЕННОГО С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАКТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ И
БЕНЗОЙНОЙ КИСЛОТЫ**

В.К.Назаров, Н.П.Разумовский

Для снижения потерь питательных веществ в период заготовки и хранения силоса используют различные консерванты. При этом важно, чтобы консерванты не оказывали вредного влияния на состояние здоровья животных и на качество производимой продукции. В этом отношении явное предпочтение перед химическими консервантами имеют биологические.

Мы сравнивали влияние бактериальной культуры АМС + ПКБ (амилотический молочнокислый стрептококк + пропионовокислые бактерии) и бензойной кислоты на химический состав, питательность и качество кукурузного силоса. В производственных условиях учхоза "Подберезье" по единой технологии в траншеи емкостью от 500 до 1000 т была заложена зеленая масса кукурузы с добавкой бактериальной культуры из расчета 6 кг на 1 т и бензойной кислоты — 2 кг на 1 т. В качестве контроля использовали массу без консерванта.

Общепринятыми методами проведен зоотехнический анализ исходной зеленой массы и готового силоса, определено его качество. Отмечено снижение потерь протеина в силосе с микробной культурой и бензойной кислотой в сравнении с контролем на 23 и 30% соответственно. В силосе с бактериальной культурой содержалось заметно больше каротина. Масляной кислоты в силосе с бензойной кислотой было 0,34%, в силосе без консерванта — 0,025%, в силосе с бактериальной культурой эта кислота не была обнаружена. Разницы в общей питательности силосов не установлено. По качеству силос с бактериальной культурой был стнесен к первому классу, с бензойной кислотой и контрольный — ко второму классу.

Данные исследования позволяют заключить, что использование бактериальной культуры при силосовании снижает потери протеина и каротина, повышает качество корма. Предлагаем применять бактериальную культуру АМС + ПКБ в качестве консерванта при заготовке силоса.