

УДК 636.2.085.52

ПЕРЕПЕЧКО И.А., студент

Научный руководитель **СОБОЛЕВ Д.Т.**, канд. биол. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины, г. Витебск, Республика Беларусь

ВЛИЯНИЕ БИОКОНСЕРВАНТА «ЛАКТОФЛОР-ФЕРМЕНТ» НА ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ КУКУРУЗНОГО СИЛОСА

Одним из наиболее успешных и современных методов консервирования кормов является биологическое силосование. Оно позволяет полнее сохранить весь комплекс питательных и биологически активных веществ силосуемого сырья. Доказано, что применение консервантов обеспечивает сохранность протеина до 85-87% и по сравнению с обычным силосованием значительно снижает потери всех питательных веществ. Выход силоса повышается на 10-15 %, подавляются или полностью уничтожаются вредные микроорганизмы: масляно-кислые бактерии, плесени и др.

В нашей республике производится целый ряд биологических консервантов, одним из которых является лактофлор-фермент. Препарат содержит высокий титр молочно-кислых бактерий, а также 3 фермента: ксиланазу, β -глюканазу и амилазу. Амилаза расщепляет крахмал эндосперма кукурузных зерен, β -глюканаза – некрахмальные полисахариды (бета-глюканы), ксиланазы - ксиланы клеточных стенок.

Целью наших исследований явилось изучение качества кукурузного силоса, заложенного с использованием жидкого биологического консерванта «Лактофлор-фермент» и без него.

В связи с этим в задачи исследований входил сравнительный анализ качества кукурузных силосов, заготовленных с использованием препарата «Лактофлор-фермент» и без использования консерванта (контроль).

Силос из кукурузы предварительно измельчали до 4-5 см. Разбавленную закваску вносили методом опрыскивания перед трамбовкой каждого слоя зеленой массы толщиной не более 50 см после ее равномерного распределения по траншее. Силосование проводили в короткие сроки в чистых, непроницаемых для воды и воздуха траншеях; максимальная продолжительность заполнения сооружения - до 5 дней.

Силос с биологическим консервантом в расчете на натуральную влажность достоверно отличался более высоким уровнем сырого протеина (выше на 26,5%) и сухого вещества (выше на 9,7%). При этом наблюдалось и более высокое содержание обменной энергии и кормовых единиц по сравнению с контролем – на 16,8 и 8,8% соответственно. Содержание же сырой клетчатки у силоса с консервантом было ниже на 7%.

Таким образом, применение биологического консерванта «Лактофлор-фермент» позволяет получить кукурузный силос с более высокими концентрациями сухого вещества и сырого протеина и снижает уровень сырой клетчатки, так как консервант придает нужную направленность микробиальным процессам в силосуемой массе.