



ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ В ДЕЙСТВИИ. КОНСЕРВАНТЫ ДЛЯ ЗЕРНА

В. ГОЛУБЕВ, руководитель направления КРС, ООО ПО «Сиббиофарм»

В последние годы на территории Российской Федерации практически повсеместно увеличиваются посевные площади под кукурузой. Если раньше ее выращивали в основном на силос, то сегодня даже в Сибири все больше сельхозпредприятий высевают данную культуру на зерно. Это стало возможным благодаря развитию аграрной науки, улучшению агротехники, заимствованию технологий, подбору современных высокоурожайных гибридов, способных вызревать в зонах рискованного земледелия. Однако если в южных регионах страны кукурузу убирают в фазе полной спелости зерна, то в Сибири, на Алтае и Урале активно внедряется технология получения консервированного плющеного зерна повышенной влажности, а также консервирования кукурузных початков. При более ранней уборке уменьшается риск потери урожая из-за погодных условий, упрощается организация уборки урожая, рациональнее используется техника. Кроме того, занятые данным видом культуры поля освобождаются раньше, что увеличивает срок их подготовки к будущему сезону и способствует наибольшему разложению пожнивных остатков.

Технология консервирования зерна повышенной влажности (30–35%) позволяет убирать урожай кукурузы в более ранние сроки, когда количество питательных веществ в нем максимальное, и получать больший выход энергии с единицы посевной площади. Приготовленный по данной технологии корм лучше переваривается жвачными животными, не провоцирует ацидоз рубца, что в итоге положительно сказывается на продуктивности и сохранности животных. Помимо благоприятного воздействия на переваримость влажное плющеное зерно лучше силосуется и трамбуется, тем самым быстрее обеспечиваются условия для запуска управляемой ферментации с наработкой достаточного количества органических кислот, сдерживающих развитие гнилостной микрофлоры и плесневых грибов.

Созревание плющеного зерна при силосовании длится 21–30 дней с момента укрытия траншеи или упаковки его в рукава. В этот период в зерне протекают процессы ферментации, частично напоминающие процессы, протекающие в пищеварительном тракте животного. За счет дыхания и аэробного брожения быстро расходуется кислород и накапливается углекислый газ, начинается активный рост молочнокислых бактерий, сбрасывающих углеводы до органических кислот, снижается pH силосуемой массы. В результате подкисления погибает гнилостная микрофлора, колибактерии и клостридии.

Для ускорения силосования и снижения риска порчи силосуемого зерна желательно применять консерванты. Ранее для этих целей использовались консерванты в основном иностранного производства. В настоящее время в рамках программы импортозамещения производственное объединение «Сиббиофарм», находящееся в городе Бердске Новосибирской области, выпускает и предлагает как биологические, так и химические консерванты для силосования плющеного зерна повышенной влажности с доказанной эффективностью их применения.

Биологический консервант **Биосиб** содержит высокоэффективные штаммы молочнокислых и пропионовых бактерий, которые способствуют быстрому снижению pH в силосуемой массе, а накопившаяся в результате ферментации пропионовая кислота подавляет развитие спор грибов, защищая зерно от плесени. Так как в свежесобранном зерне присутствуют антипитательные вещества, рекомендуется в дополнение к Биосибу добавлять полиферментную композицию **Биоферм**, которая при консервировании действует как катализатор процесса, а также дополнительно повышает переваримость питательных веществ корма. На тонну силосуемой массы плющеного зерна необходимо вносить 3–4 л рабочего раствора, содержащего 300 мл Биосиба и 100 мл Биоферма.

Комплексный биологический консервант **Биосиб Комби** для силосования однолетних и многолетних трав, а также их смесей с уровнем сухого вещества от 30 до 55% представляет собой комбинацию специально отобранных лиофильно высушенных гомоферментативных молочнокислых и пропионовокислых бактерий с уникальной ферментной композицией. Рекомендуемый расход рабочего раствора биологического консерванта на 1 т силосуемой массы составляет 0,5–2 л.

В состав химического консерванта **Биосиб АЦИД** входят продукты метаболизма молочнокислых и пропионовых бактерий в виде пропионовой и молочной кислот, регуляторов кислотности, соли натрия в качестве противогрибковой и противоклостридиозной добавки, а также вода как разбавитель. Плотность данного продукта 1,2 г/см³, уровень pH не превышает 2,5. В отличие от других химических консервантов Биосиб АЦИД не обладает коррозионным воздействием на узлы и агрегаты насосов-дозаторов. Препарат применяется для консервирования плющеного зерна повышенной влажности без разбавления водой в дозировке 3–4 л на 1 т силосуемой массы. ■