



Nedir Bu Silajda Meydana Gelebilecek Hatalar ve Nedenleri



Hayvan beslemenin can damarı olan silajda meydana gelebilecek belli başlı hatalar vardır. Eğer nedenleriyle birlikte bunları bilirsek hem süt hem de besi sığırcılığında çok önemli yeri olan silajı hayvanlara daha kaliteli sunabiliriz. İlk olarak, silajda aşırı ısınma problemiyle karşılaşılabilir. Bunun nedenleri arasında, ürünün siloya doldurulmasında gecikme, silaja hava girmesi, nem oranının aşırı derecede düşük olması, çok büyük parçalama, hasadı gecikmiş ürün, ürünün siloya iyi dağıtılmaması ve sıkıştırmanın iyi yapılamaması ve de açılan silajı yedirmede gecikme yer alır.

Diğer bir hata silajın küflenmesidir. Buna sebep olarak, küfle bulaşmış ürünün silolanması, ürünün siloya yavaş doldurulması, büyük parçalama, aşırı düşük nem ve sıkıştırmanın iyi yapılmaması ve açılan silajı yedirmede gecikmek sayılabilir. Bazen silajda bozuk süt kokusu alınabilir. Tereyağı asidi üreten bakteri sayısının fazla olması, yüksek nem içeriği, ürünün düşük miktarda şeker içermesi ya da silajda yetersiz süt asidi bakterisi bulunması bu soruna neden olabilir. Tabi bozuk süt kokusundan başka alkol ve sirke kokusu da silajda meydana gelebilecek hatalardandır. Sirke kokusunun nedeni, sirke asidi üreten bakteri sayısının fazla olması, nem içeriği yüksek, şeker içeriği düşük ürün ve silajda yetersiz süt asidi bakterisi bulunmasından kaynaklanırken alkol kokusu ise maya sayısının fazla olması, ürünün nem içeriğinin düşük olması, sıkıştırmanın iyi yapılamaması ve açılan silajı yedirmede gecikmekten dolayı olur.

Bunlar dışında karşılaşılabilecek bir diğer sorun silajın hayvanlar tarafından yenmemesidir. Bunun birçok sebebi vardır fakat en önemlileri; silajın bozuk olması, silajın çok yaş veya kuru olması, aşırı olgun ürün, silajın küflerle bulaşık olması ve zehirli tohumlar veya nitratlardır. Son olarak silajın çok koyu görülmesi veya tütün kokması da büyük sorundur. Bunların nedeni de sıkıştırmanın iyi yapılmaması, silajın aşırı ısınması, silaj kitlesinde fazla hava kalması, ürünün nem içeriğinin düşük olması ve büyük parçalamadır.

Başyem A.Ş