

12/2019

# ТВ

# аринництво етеринарія

**AGRI  
TECHNICA**  
THE WORLD'S NO. 1

Виставковий вир  
АГРОІННОВАЦІЙ

КОРМИ ТА КОРМОЗАГОТІВЛЯ 52

Сіно з люцерни:  
переваги та недоліки

ТЕХНОЛОГІЯ УТРИМАННЯ 46

Стрес у свилярстві може...  
«ПІДСУНУТИ СВИННЮ»



Передплатний  
індекс: 97901

4 820077 600103



**С. Бабенко**, канд. с.-г. наук, доцент

**О. Титарьова**, канд. с.-г. наук,  
доцент кафедри технології кормів,  
кормових добавок і годівлі тварин,  
Білоцерківський НАУ

Редакційна обробка матеріалу

**Л. Крюкова**

l.kryukova@univest-media.com

## Сіно з люцерни: переваги та недоліки

Заготівлі сіна з люцерни належить важливе місце у створенні міцної кормової бази для великої рогатої худоби. Адже, коли мова заходить про люцерну, а особливо сіно, більшість спеціалістів ототожнюють його зі словом «протеїн». До того ж, до його складу входять майже всі незамінні амінокислоти, багато мінеральних речовин і вітамінів.

Люцернаве сіно є бажаним, а для частини тварин і незамінним компонентом раціонів (так, на одну дійну корову на добу необхідно передбачити близько 5–15 кг високоякісного сіна). Проте через біологічні особливості люцерни це сіно буває різним, і «підводні камені» ховаються там, де їх взагалі не очікуєш побачити.

Заготівля сіна є одним із найпоширеніших способів консервування трав і являє собою складний фізіолого-біохімічний процес, який ґрунтується на

висушуванні трави до вологості 17–18%, що виключає розвиток не лише бактерій, а і пліснявих грибів.

Основною метою, що передбачає застосування різних технологічних прийомів при заготівлі сіна, є зниження механічних втрат (сягають до 10%), а також тих, що викликані біологічними процесами, які відбуваються у траві при висиханні.

Важливе значення має зелена маса, з якої це сіно було заготовлене. Недарма перший укіс люцерни намагаються сінажувати. Багато хто пояснює це тим, що у період першого скошування люцерни зазвичай багато дощів і за природного сушіння відбуваються величезні втрати поживних речовин.

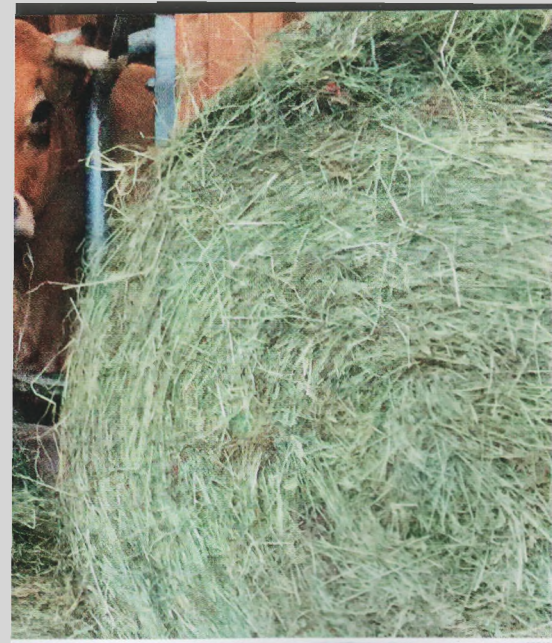
Проте, є і інше пояснення. Люцерна першого укошу росте інтенсивніше, ніж у наступні періоди (укуси) — земля

має чималий запас поживних речовин і води. Втім, фраза «інтенсивніше росте» стосується стебла, а не листочків, у яких саме і міститься лєвова частка поживних речовин. Тож (і про це потрібно пам'ятати), за співвідношенням маси листків до маси стебла перший укіс є найгіршим! Проте не можна не сказати, що люцерна саме першого укошу порівняно з наступними скошуваннями є найбагатшою на протеїн і кальцій. Кожний наступний укіс люцерни характеризується кращим співвідношенням маси листків до маси стебла.

■ У люцерни приріст вегетативної маси з початку цвітіння проходить за рахунок стебел і суцвіть. Через те, що листя містить удвічі більше поживних речовин і в 10–15 разів більше каротину, ніж стебла, зменшення частки їх у загальному виході сіна за рахунок







Якісне сіно має температуру 17-18 градусів та вологість менше 10%



цінність листя протягом вегетації змінюється мало, тоді як стебла швидко грубшають, особливо в нижній частині. До того ж, люцернове стебло покрите товстим восковим шаром, що затримує сушіння, яке можна прискорити шляхом його розплющування, але це збільшує небезпеку вивимання поживних речовин у дощову погоду.

■ Особливо великі втрати листкової маси у несприятливу погоду. Так, фахівцями доведено, що листя люцерни втрачає свою еластичність і стає крихким уже за вологості рослин 50%.  
 ■ Якщо ж ворущать, згрібають і складають майже сухе сіно (нетюковане сіно люцерни активно втрачає листочки під час збирання, транспортування, зберігання та використання у годівлі корів), то кількість листя, що обсіпалося, може досягти 50% і більше від загальної маси, а втрати енергії і перетравного протеїну за гарної погоди, відповідно, 26-40 і 23%, а за дощової – 60 і 55%. Тому слід приділяти увагу технології заготівлі та висушування. Вся тех-

механічних втрат у процесі його заготівлі призводить до зниження вмісту багатьох поживних речовин.  
 ■ Листя люцерни має значно цінніший склад порівняно зі стеблами. У ньому міститься близько 80% протеїну та каротину, а також 70% основних мінеральних елементів. При цьому кормова

■ Листя у покосах люцерни сохне набагато швидше, ніж стебла, різниця у кількості води досягає 10-15% (так, якщо маса люцерни має вологість 29%, то стебла – 36, а листя – лише 17%). За подовження строків збирання сіна втрати можуть сягати 50%.



**АГРОТЕХНІКА**

**Сінний тип годівлі дозволяє:**

- ★ покращити здоров'я та збільшити кількість лактацій корови
- ★ зменшити закупівлю шротів та ветеринарних препаратів
- ★ підвищити надої та покращити якість молока
- ★ зменшити використання вітамінних добавок

моб. +38 050 407-70-43  
 E-mail: agteh@i.ua  
 www.agteh.com.ua







## АКТУАЛЬНА ДУМКА

ніка, яка застосовується у технологічному процесі збирання та транспортування, повинна працювати на мінімальних швидкостях.

Вищезазначені втрати «в рази» зростають за умов високої врожайності люцерни, коли скошувана зелена маса лягає у покоси щільним шаром, товщина якого досягає 20 см і більше. Через це — навіть у суху та жарку погоду — активно висихає лише верхній шар, під яким через відсутність аерації на другу-третю добу (і це не є правильним!) у щільно укладеному покосі залишається абсолютно свіжа, інколи поживкла маса.

■ На якість сіна з люцерни впливає фаза скошування та технологія збирання. Оптимальною є фаза бутонізації, коли не більше 10 % рослин починають цвісти. Косити найкраще просохлу від роси люцерну після 10-ї години ранку (скошування вологої рослини призведе до забруднення її землею, багатою на золу та мікроорганізми — це значно знижує якісні показники сіна та робить його небезпечним кормом. Грунт містить у своєму складі багато бактерій, частина з яких є негативно впливають на здоров'я корів).

### Користь від споживання з точки зору корови

Численні дослідження показують, що споживання люцерни в Україні, як у вигляді сіна, так і сінажу, зеленої маси та гранул останнім часом суттєво зросло. Це пояснюється смаковими властивостями та нижчою собівартістю 1 кг білка з люцерни порівняно з іншими бобовими кормами. При цьому якість білка люцерни є значно кращою, ніж інших

Перед відправленням на зберігання у сіносновище обов'язково проводиться замір температури та вологості у тюках



Традиційна технологія заготівлі сіна «на полі»



Володимир Крагель, директор компанії «ТОВ «Агротехніка»»

— це не тільки поліпшення здоров'я та підвищення продуктивних показників стада, а й суттєва економія на закупівлі білкових кормів (соевого шроту) та ветеринарних препаратів. Окрім того, в цьому випадку ми можемо говорити про покращення якісних характеристик сіна (відсутність цвілі, пилу, токсинів і процесів ферментації, високий вміст білка та зменшення втрат СР) та вищий вміст енергії на кг СР у порівнянні з сіном, заготовленим традиційним методом висушування сонцем на полі. Вентиляція тюків також забезпечує чудову консервацію продукту, що зберігає його харчові та органолептичні характеристики протягом декількох років.

Дуже цікавим і повчальним є приклад італійських фермерів, які, відмовившись від використання сінажу з люцерни і перейшовши на сіний тип годівлі (сіном люцерни), змогли подовжити середній по стаду продуктивний цикл корови на 0,5 лактації. До речі, у процесі виробництва молока для подальшої переробки його на сир Пармезан, заборонено використовувати консервовані корма для годівлі корів — тваринам можна згодувувати лише сіно та комбікорми, оскільки це гарантує найвищу якість молока

### Використання сушарок «допоможе» не відмовитися від люцерни!

— З огляду на всі технологічні моменти заготівлі сіна та ризики, що виникають у ході цього процесу, логічним є твердження, що найвищої якості люцернового сіна можна досягти тільки за штучного висушування. Прикладом цього є країни Євросоюзу — Іспанія, Франція, Італія — там тюковану підсушену на сонці масу люцерни досушують у спеціальних сушарках методом активного вентилявання теплим повітрям. При цьому віддають перевагу виготовленню пресованого сіна (у тюках або рулонах).

Використання сіна люцерни, заготовленого методом активної вентиляції



Володимир Крагель у сирній камері заводу з виробництва сиру Пармезан

Корів, молоко від яких йде на виробництво сиру Пармезан, годують тільки сухим сіном та комбікормом

видів корму. Але, знову-таки, необхідно врахувати, що понад половини енергії та більше 75 % протеїну містяться саме у листках. Також слід не забувати, що близько 65–75 % протеїну люцерни розкладається у рубці.

Люцернове сіно дуже багате кальцієм, що є одночасно як позитивною, так і негативною ознакою. У період пізнього сухоостою значна кількість кальцію у раціоні корів запускає механізм розвитку гіпокальціємії після отелення (парез, молочна лихоманка). З огляду на це, значна кількість люцернового сіна у раціоні сухостійних корів перед отеленням є небажаною. Впродовж всіх інших фізіологічних періодів та фаз продуктивності корів це сіно є бажаним кормовим засобом, оскільки, крім кальцію містить значну кількість фосфору, калію, магнію, сірки, заліза, цинку та селену.

■ Якісне сіно люцерни — чудове джерело енергії, що є найважчою поживною речовиною, яку треба забезпечити у достатній кількості для підтримки виробництва молока та ефективного відтворення. Таким чином, згодуючи люцернове сіно легше задовольнити енергетичні потреби високопродуктивних молочних корів.

■ Сіно люцерни є джерелом високозасвоєваних цукрів, крохмалю та пектинів (25–30% неструктурних вуглеводів), які бактерії рубця можуть використовувати як джерело енергії.

■ Люцернове сіно є багатим на нейтрально-детергентну клітковину, що збільшує кількість доступної корові енергії.

■ Сіно забезпечує більшу буферну здатність у рубці. Це, своєю чергою, допомагає нормалізувати рівень рН і зменшити ризик виникнення ацидозу у високопродуктивних корів.

Фото надані компанією «ТОВ «Агротехніка»»