



خطوات تجهيز سيلاج الذرة بالكيزان

سيلاج الذرة بالكيزان يوفر علفاً أخضر جيداً لتغطية احتياجات ماشية اللبن واللحم.. خاصة في فصل الصيف

المسيلجة مثل التترات وبعض
المواد المسببة للنفخ في
الحيوان.

خطوات التجهيز:

١- الحصاد:

- يتم حصاد الذرة الخضراء
بالكيزان عند عمر ٩٠ يوماً
تقريباً، وعندها يكون الذرة في
منتصف الطور العجيني (نصف
الحبة عجين ونصف الحبة لبن
أو ثلاثة أرباع الحبة عجين وربع
الحبة لبن).

- حصاد الذرة مبكراً (في الطور
اللبنى أو قبله) يؤدي إلى فساد
الذرة والفقْد في القيمة
الغذائية.



د. مصطفى فايز

أستاذ الطب البيطري

جامعة قناة السويس

تقريباً ١كجم من العلف المصنع
(الكسب).

- سيلاج الذرة مستساغ بالنسبة
للحيوان.

- التخلص من بعض المواد السامة
التي قد تكون في الخامات

السيلاج هو كل مادة علف
خضراء يتم تخزينها بمعزل عن
الهواء، عن طريق رفع درجة
الحموضة.

مميزات سيلاج الذرة بالكيزان:

- توفير علف أخضر جيد لتغطية
احتياجات ماشية اللبن واللحم
وخاصة في فصل الصيف.

- الاستفادة من أعواد الذرة
(البوص) بكمرها وهي خضراء

مع كيزان الذرة؛ للحصول على
خليط عالي القيمة الغذائية
يساعد على رفع إنتاجية
الحيوان.

- كل ٣ كجم من السيلاج تساوي

٢- تجهيز المكان لعملية الكمر:

- كومة فوق الأرض (فى الأرض الزراعية القديمة) على أن تكون بعيدة عن أى مصدر رى حتى لا يفسد السيلاج الناتج.
- حفرة تحت الأرض (فى الأراضى الجديدة) التى يكون منسوب المياه الجوفية فيها بعيداً، على أن تكون بعرض ٥-٦ أمتار على الأقل (ضعف عرض الجرار المستخدم فى الكيس) وارتفاع ١,٥ متر وطول يتناسب مع الكمية المكمورة.

٢- تقطيع النباتات إلى قطع صغيرة (الفرم):

- يستخدم فى ذلك (شوبر أو ماكينة حصاد الذرة) على أن تكون سكاكينها حادة جداً (مسنونة جيداً).
 - يتم تقطيع النباتات إلى حجم صغير (٢ سم).
 - يتم التقطيع فى الصباح الباكر وبشكل سريع، على أن يستمر العمل ٢٤ ساعة يومياً.
 - ٤- التعبئة والكبس:
 - قبل تعبئة مستودع السيلاج،
- يجب وضع طبقة من القش أو التبن (٥-١٠سم) فى أرضية المستودع.
- يتم فرد كميات الذرة الخضراء المقطعة فى أرضية المستودع على هيئة طبقات.
 - يتم كبس كل طبقة سمكها ٢٥-٥٠ سم عن طريق استخدام جرار زراعى أو عن طريق برمىل ممتلئ بالماء يتم دحرجته على كل طبقة على أن يتم الكبس جيداً.
 - من الخطأ وضع طبقات متتالية من السيلاج ثم كبسه فى نهاية

تبدأ خطوات التجهيز بعملية حصاد الذرة الأخضر.. ثم تجهيز المكان لعملية الكمر.. ثم تقطيع النبات قطعاً صغيرة.. ثم التعبئة والكبس





عمل اليوم؛ لأنه سيؤدي إلى فساد السيلاج.

- عند انتهاء عملية الكبس يتم تغطية السيلاج بنوعية جيدة وسميكة من البلاستيك الزراعي ويتم خلال التغطية إخراج الهواء من تحت البلاستيك وإحكام غلق الكومة تمامًا.

- يتم وضع طبقة من الرمل أو التراب (٥ سم) أو إطارات سيارات قديمة فوق المشمع لإحكام الغلق.

٥- التفريغ (القطع من الكومة):

- تترك الكومة بعد الغلق لمدة ٤٠-٤٥ يومًا لاكتتمال عمليات التخمر.

- يتم فتح الكومة عن طريق رفع المشمع من مقدمة الكومة فقط (لا يرفع المشمع كله من فوق كومة السيلاج).

- يتم قطع ما لا يقل عن ١٥ سم من مقدمة كومة السيلاج يوميًا على أن يؤخذ المقدم كله (من أعلى إلى أسفل ومن اليمين إلى اليسار) حتى لا يفسد السيلاج.

- هذه الكمية يجب أن تعطى للماشية في نفس يوم القطع، ويراعى ذلك عند حساب أبعاد كومة السيلاج (طول - عرض - ارتفاع).

يتم البدء بـ ٢ كجم /رأس/ اليوم وزيادتها بالتدرج بمقدار كجم/ يوميًا حتى الوصول للكمية المناسبة على حسب نوع الحيوان (توجد برامج تغذية يقدمها المشروع يدخل في تكوينها السيلاج لكل من ماشية اللبن واللحم).

- يمنع استخدام السيلاج للعجول والعجلات قبل الفطام وكذلك بعد الفطام حتى بلوغ العجول والعجلات ٦ شهور.

- يمنع تغذية عجول التسمين أو ماشية اللبن المشتراة حديثًا في فترة الاستقبال على السيلاج مباشرة، ولكن تتم عملية التغذية بالتدرج وفقًا للسابق إيضاحه.

- يجب المحافظة على أن يكون السطح المعرض للهواء في مقدمة الكومة مستويًا قدر الإمكان؛ لمنع دخول الهواء داخل طبقات الكومة.

مواصفات السيلاج الجيد:

- ١- اللون: أخضر أو أخضر مصفر.
- ٢- الرائحة: جيدة خالية من رائحة الأمونيا أو العفن أو التبغ (دخان السجائر).
- ٣- الملمس: متماسك وغض.
- ٤- درجة الحرارة: لا تزيد على درجة حرارة الجو.

طريقة التغذية:

- يتم إدخال السيلاج بالتدرج لحيوانات اللبن واللحم، على أن