

طرق لمحافظة على الأعلاف من التلف

المحافظة على الأعلاف ومشتقاتها من الفساد والتلف، تحتاج إلى خبرة وإلى طرق وأساليب سليمة كى تبقى على حالتها الأولى.. وهذه الطرق تتلخص في المحافظة على مستويات الرطوبة بالنسبة للحبوب عند الحصاد، فهى العامل المحدد لنمو العامل الفطري وتكون المستعمرات الفطرية؛ ولذا من المهم تجفيف الحبوب والسنابل والمكيزان بالحقل بعد الحصاد وصولاً لدرجة رطوبة منخفضة ما يقلل من فرصة تعرض الحبوب لهجوم الفطريات. وهذا بدوره يؤدى إلى تثبيط إنتاج السموم.



المحتوى الرطوبى القابل للتخزين (٪١٢-٪١٠).

- التخزين داخل السيلو.

- تثبيط فطريات العفن، وذلك باستعمال إحدى مثبتات نمو الفطريات مثل الأحماض الفطرية الطيارة.

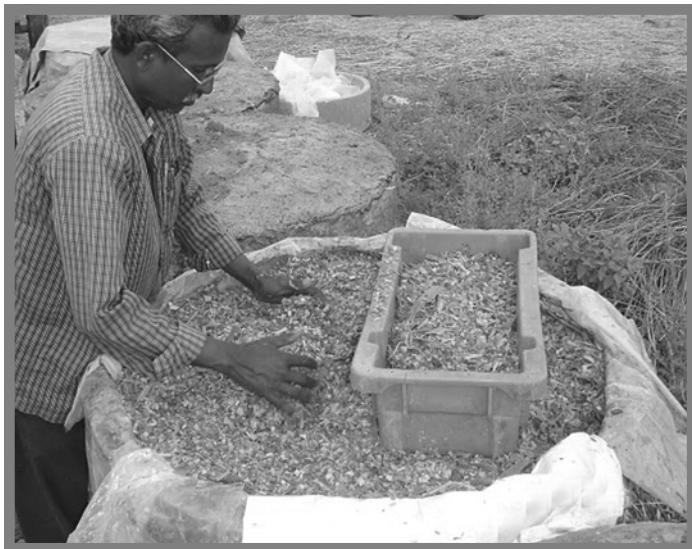
ويمكن استعمال حمض البروبيونك وأملاحه (بروبيونات

أ.د. مصطفى فايز

كلية الطب البيطري

جامعة قناة السويس

- كما أن بلد المنشآء الذى يتم استيراد الحبوب منه مهم جداً، فالذرة الموجودة فى بلاد الشرق الأقصى يبدو أنها تكون ملوثة بنسبة كبيرة باليكتوكسين وكذا يجب أن تكون هذه الذرة جافة وبها أقل نسبة رطوبة حتى يمكن الآتى:
- منع فقد العناصر الغذائية أثناء التخزين.



يجب المحافظة على الأعلاف جافة.. والعمل على أن تكون نسبة الرطوبة بها منخفضة

- أن يركب على الشبابيك وفتحات التهوية مراوح شفط لسحب الغازات المتراءكة نتيجة التخزين.
- طريقة التخزين:**
- يوضع بأرضية المخزن عوارض خشبية (طبالى) لمنع تسرب الرطوبة الأرضية لمواد العلف المخزنة.
- ترص الأجولة فى صفوف طويلة يفصل بينها مشايات لسهولة تداولها بحيث لا يزيد ارتفاع الأجولة على مترين.
- يتم حجز المخازن والأجولة قبل استعمالها وقبل وضع علف جديد لمقاومة الحشرات وأطوارها المختلفة.

للمخازن مواصفات خاصة يجب أن تؤخذ في الاعتبار عند إنشائها

- مرتفعة ومعزولة عن مستوى الماء الأرضي.
- أن تكون ذات أسقف معزولة لمقاومة تأثيرات الشمس المباشرة والأمطار.
- أن تكون جدران المخزن والأرضية مغطاة بطبقة من الأسمنت.
- أن تزود بشبابيك كبيرة للتهوية مغطاة بسلك ضيق الثقوب لمنع دخول الحشرات والقوارض.

الصوديوم أو الأمونيوم) كمثبت فطري بدرجة اقتصادية عالية، فهو يمكن أن يستعمل بتركيز ٣٪ ويمكن أن يحفظ مواد العلف لمدة ١٢ أسبوعاً على أن تكون درجة حرارة المخزن ٤٠°C. ويمكن استعمال أملاح حمض البروبتونك (بروبيونات الصوديوم أو الأمونيوم) بكفاءة عالية بواقع ١٠ كجم/طن؛ حيث يمكنها أن تعطى مدة حفظ لمواد العلف لمدة تصل إلى ٢٢ يوماً علاوة على أنها:

- يمكن لهذه المركبات أن تحسن معاملات هضم المواد المحفوظة، فتزيد مثلاً تزيد معامل هضم البروتين الخام.

- إضافة الأحماض العضوية الطيارة تزيد من محتوى طاقة الغذاء المأكول سواء كانت معامل النشا أو المركبات المهمضومة أو الطاقة المثلثة، وكذلك معامل التحويل.

- تحسين القيمة الغذائية؛ وذلك يرجع إلى محتواها من الطاقة.

- تحسين خواص الغذاء في صوامع التخزين.

- منع تكوين التكتلات.

مواصفات المخازن :

للمخازن مواصفات خاصة يجب أن تؤخذ في الاعتبار عند إنشائها وهي :

- أن تنشأ المخازن في أماكن