

# Koetoiminta ja käytäntö

Liite 20.10.2003 60. vuosikerta Numero 3 Sivu 11

## **Biologiset säilöntääaineet sopivat esikuivatulle säilörehulle**

Eeva Saarisalo ja Seija Jaakkola, MTT

Kesän rehusato pyritään säilömään mahdollisimman hyvälaatusena ja pienin tappioin sisäruokintakautta varten. Säilöntääineillä varmistetaan, ettei rehu pilaannu. Säilönnässä muurahaishappopohjaiset aineet rajoittavat rehun käymistä. Niiden vaihtoehtona ovat biologiset säilöntävalmisteet, jotka sisältävät kylmäkuivattuja maitohappobakteereita. Ne ohjaavat rehun käymisen maitohappovaltaiseksi ja pienentävät käymistappioita. Maitohappo laskee tehokkaasti myös rehun pH:ta, jolloin haitalliset mikrobit eivät pysty lisääntymään siinä.

Esikuivatuksen ja pyöröpaalauksen myötä kiinnostus biologisiin valmisteisiin lisääntynee. Säilöntähappoihin verrattuna niiden etuna on syövyttämättömyys sekä se, että kuljetus ja varastointi vaativat vähemmän tilaa. Annosteluun käyvätkin samat laitteet kuin hapoille.

### **Näin säilöntäkokeet tehtiin**

Biologisia valmisteita tutkittiin kahdessa maatilamittakaavan kokeessa MTT:ssä. Kokeen 1 rehut tehtiin kesällä 2000 ja kokeen 2 kesällä 2001 Jokioisilla MTT:n Lintupajun tilalla. Molemmissa kokeissa raaka-aineena oli ensimmäisen sadon timotei-nurminatakasvusto. Kokeittain rehut korjattiin yhtä aikaa samalta lohkolta esikuivauksen jälkeen. Painorehuun ei lisätty säilöntääinetta, AIV2000:tta lisättiin 6 (Koe 1) tai 5 l/t (Koe 2) ja maitohappobakteerivalmisteita ohjeen mukaan laimennettuna 5 l/t. Maitohappobakteereina säilönnässä käytettiin joko E76:tta, joka on VTT:llä eristetty *Lactobacillus plantarum*-koekanta (VTT E-78076) tai Bioprofitia, myynnissä olevaa valmistetta. Rehut varastoitiin laakasiiloihin.

Sisäruokintakauden tuotantokokeissa säilörehuja annettiin vapaasti ja väkirehua ensikoille/muille ensimmäisessä kokeessa 9/10 kg/pv ja toisessa kokeessa 9/11 kg/pv. Väkirehuna oli 1-kokeessa ohra-kaura-rypsirouhe ja sen raakavalkuaispitoisuus oli 23,8 %. Kokeen 2 väkirehussa oli lisäksi 15 % leikettä ja sen raakavalkuaispitoisuus oli 20,0 %. Kokeissa oli mukana myös alemmat valkuaisatasot, joiden tuloksia ei tässä esitetä. Molemmissa tuotantokokeissa puolet lehmistä oli ensikoita.

### **Säilöntääine vaikuttaa rehun laatuun**

Kokeissa 1 ja 2 säilörehuissa oli kuiva-ainetta keskimäärin 36,5 ja 27,3 %, raakavalkuaista 11,1 ja 13,8 % sekä D-arvo 67,4 ja 70,4 %. Käymisladultaan painorehut eivät täyttäneet

hyvän rehun vaatimuksia, koska kokeen 1 painorehussa oli selvästi liikaa voihappoa ja kokeessa 2 ammoniumtypen osuus oli yli 8 % kokonaistypestä. Hapolla ja biologisilla säilöntääineillä tehdyt rehut olivat hyvälaatuisia.

Korkeampi kuiva-aine rajoittaa käymistä, mikä näkyy kokeen 1 pienempinä maitohappomäärinä ja vastaavasti suurempina sokerimäärinä ja pH:na. Kokeiden sisällä oli selvät erot säilöntääineiden välillä. AIV2000-rehut olivat rajoitetusti käyneitä ja niissä oli eniten sokereita jäljellä. VTT:n maitohappobakteerikanta E76 tuotti maitohappovaltaisen käymisen ja laski rehun pH:n tehokkaasti. Nopea pH:n lasku esti valkuaisen hajotusta, jolloin ammoniumtyppeä muodostui vähemmän kuin painorehussa tai Bioprofit-rehussa.

### **Happorehu maistui lehmille**

Hapolla säilöttyjä rehuja lehmät söivät molemmissa kokeissa eniten. Maitotuotoksissa rehujen väliset erot olivat kuitenkin hyvin pienet. Tosin painorehulla tuotos jäi molemmissa kokeissa pienimmäksi. Maidon rasvapitoisuus oli suurin 1 kokeessa, kun lehmät söivät painorehua. Tämä johtui ilmeisesti rehun suurista voi- ja etikkahappopitoisuksista. Maidon valkuaispitoisuus oli happorehua syöneillä lehmillä suurempi kuin biologisia säilöntääineita sisältäviä rehuja syöneillä lehmillä.

### **Biologiset valmisteet säilöntään**

Kokeet osoittavat, että säilöntääineen käyttö vaikuttaa myös esikuivatun rehun käymistyyppiin ja varmistaa sen hyvän laadun. Rehun hyvä käymislaatu on erityisen tärkeä maidon jatkojalostuksen kannalta. Biologiset valmisteet ovat varteenotettava vaihtoehto esikuivatun rehun tekijöille riippumatta siitä, säälitötäänkö rehu paaleihin tai siiloon. Kokeissa biologiset valmisteet ovat toimineet hyvin myös kokoviljasäilörehun ja murskeviljan säilönnässä. Suomessa hyväksyttyjen säilöntääineiden listalla on tänä vuonna kuusi biologista valmistetta ja lisäksi yksi on koemarkkinoinnissa.

Biologisia valmisteita käytettäessä on muistettava, että niiden toiminta perustuu eläviin maitohappobakteereihin. Kannattaa siis tutustua tarkkaan säilytys- ja käyttöohjeisiin. Varmimmin biologiset valmisteet toimivat esikuivatussa raaka-aineessa, koska tuoreessa materiaalissa niiden kilpailukyky ei välttämättä riitä luontaiselle mikrobistolle.

Lisätietoja: eeva.saarisalo@mtt.fi, puh. (03) 4188 3692  
seija.jaakkola@mtt.fi, puh. (03) 4188 3634

Rehujen käymislaatu sekä syönti ja maidontuotanto lehmillä tehdyissä kokeissa.

pH	Säilörehujen käymislaatu						Rehujen syönti		Maidontuotanto			
	Soke-ri	hap-po	Etikka-happo	Voi-happo	NH <sub>3</sub> -N	%	Yh-rehu	Säilö-teen-kuiva-aine	Mai-toa	EKM	Ras-va	Valku-ainen
<b>Koe 1, Säilörehujen kuiva-aine 35,9 %</b>												
Painorehu	4,41	83	47	10,2	10,6	6,9	12,8	20,9	28,6	31,4	4,65	3,40
AIIV 2000	4,42	172	21	9,1	0,9	7,4/1,2*	13,3	21,3	29,4	31,5	4,49	3,35
E76	4,00	80	81	6,0	0,4	2,0	12,3	20,2	29,6	31,2	4,40	3,28
AIIV Bioprofit	4,05	70	74	7,4	2,8	3,3	12,8	21,2	29,7	31,6	4,38	3,32
<b>Koe 2, Säilörehujen kuiva-aine 27,3 %</b>												
Painorehu	4,17	24	83	19,3	2,5	8,8	12,4	21,2	32,2	32,9	4,17	3,24
AIIV 2000	4,04	65	62	16,3	0,7	8,1/2,9*	12,9	21,7	32,7	33,8	4,21	3,34
E76	3,86	42	104	7,4	0,6	3,1	12,1	20,9	33,3	33,1	3,99	3,28

EKM = energiakorjattu maitotuotos.

\*Analysoitu määrä/Analysoidusta vähennetty säilöntääaineessa lisätty.

Kuvat: Eeva Saarisalo



Hyvän säilörehun tuotantoketju pellolta ruokintapöydälle vaatii monipuolista osaamista. Huolellisuus korjuussa ja säilönnässä takaa pienet säilöntätappiot.



Pienimmät säilöntäkokeet tehdään 130 ml:n siiloissa, joihin rehua mahtuu 70–85 g. Eri säilöntääineiden lisäksi voidaan tutkia säilöntäprosessia analysoimalla osa käincinnyn siiloista jo ensimmäisen viikon aikana.



Säilöntäkokeita tehdään myös 500 litran koesiloissa. Raaka-aine punnitaan, jotta säilöntääine voidaan annostella tarkasti.