

Silazhimi i misrit

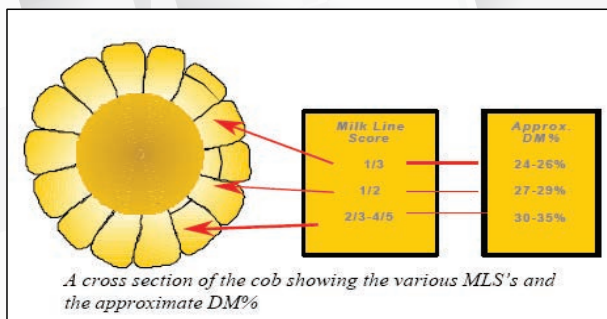
Silazha e misrit kryesisht është burimi kryesor i ushqimeve voluminoze në të ushqyerit e ripërtypësve. Në vendet evropiane me shume së 90% e ushqimit të kafshëve që prodhohet është i konservuar si silazhe.

Përparësitë e prodhimit të silazhes së misrit

- Silazhe e misrit mund të konservohet për një kohe të gjatë
- Është ushqim i pasur me energji dhe mund të zëvendësoj një pjesë të ushqimeve të koncentruar.
- Është ushqim i shijshëm për kafshët
- Humbjet e lendeve ushqyese janë të vogla
- Sipërfaqe e vogël për ruajtjen e ushqimit

Koha optimale e korrjes së misrit për silazh

- Koha optimale për korrje është kur materia e thatë të jetë 30 – 35 %. Përcaktimi i materies së thatë përcaktohet në bazë të linjës së qumështit në kokrrën e misrit

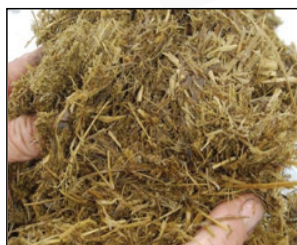


- Prerja sa me imët e rritë kualitetin e silazhit
- Gjatësia e madhësisë së grimcave duhet të jetë rreth 1 deri 3 cm.
- Prerja në këtë madhësi e rritë kualitetin e silazhit, ngjeshja behet me mirë dhe e sasia e silazhes në 1 m³ është me e madhe.



Shtypja e masës për silazhim

- Qëllimi i shtypjes së misrit për silazh është që të largohet e gjithë sasia e ajrit që gjendet në misrin për silazh.
- Për të arritur një shtypje së me të mire, shtresa e masës së silazhes duhet të jetë 10 deri në 15 cm dhe kjo na ndihmon në ngjeshjen sa me të mire të silazhes.
- Shtypja e masës së silazhes duhet të vazhdoj pa ndërpre.
- Nëse është e mundur, shtypja duhet të behet edhe pas 24 orëve
- Pas largimit të ajrit nga masa e silazhes duhet të behet mbulimi sa me mire për të parandaluar hyrjen e ajrit. Për mbulim duhet te përdoret material plastik të kualitetit të mirë. Skajet e silosit duhet të mbulohen mirë. Sipër silosit duhet të vendosët rëre, apo materiale tjera për të mbajtur ngjeshur silazhin dhe për të mbrojtur materialin plastik nga dëmtimet. Silosi duhet të kontrollohet kohe pas kohe
- Marrim sasinë e nevojshme të silazhes për ushqim, preferohet çë gjate verës të merret në thellësi deri ne 15 cm ndërsa gjate dimrit në thellësi deri në 5 cm.
- Prerjen e silazhes në mënyrë vertikale
- Hapjen e silosit në mënyrë graduale sipas nevojës
- Mbulimin e silosit pas marrjes së silazhit



PËRGATITJA E SILAZHIT TË BARIT DHE MISRIT



This project is funded by
The European Union



A project implemented by
(CONTRACTOR)

Silazhimi i Barit

Metodat me të përhapura të përgatitjes së silazhes së barit janë:

- Përgatitja e silazhit të barit me pajisje rotoball
- Përgatitja e silazhit të barit me anë të terjes në fushe dhe silazhimi në silos
- Përgatitja e silazhit të barit në thasë të najlonit apo pajisje tjera
- Përgatitja e silazhit të barit direkt nga kositja

Të gjitha metodat e kanë një qëllim, konservimin e ushqimit dhe ruajtjen e kualitetit për një kohe me të gjatë.

- Kositja duhet të bëhet në kohën e duhur. Me pjekjen e bimës cilësia ushqimit bie (rritët përçindja e celulozës ndërsa bie vlera ushqyese).
- Kositja e livadheve natyrore duhet të bëhet në kohën e fillimit të kallinjve
- Kositja e jonxhës duhet të bëhet para fillimit të lulëzimit

Vërejtje: Kualiteti, jo Sasia, për kositje e rrisin prodhimin e qumështit në laktacion Lartësia e kositjes

- Lartësia minimale e kositjes mbi nivelin e tokës duhet të jetë 6-7 cm. Mund të jetë më e lartë, në varësi të gjendjes së sipërfaqes së tokës
- Përparësitë e kositjes 6-7 cm janë: bari rritët me shpejt, zvogëlohet rreziku i ndotjes nga dheu dhe zvogëlohet rrezikun i ndotjes nga bakteret e ndryshme.
- Masa për silazh duhet të ketë lagështinë e duhur (60 deri 65%)
- Grimcimi duhet të jetë sa më i shkurt. 75% e masës për silazh duhet të jete më pak së 1 cm dhe 20% më gjatë së 3 cm)
- Silosi duhet të mbulohet sa me shpejtë, rekomandohet brenda 2 ditë ose më pak të mbulohet silazha.

Përgatitja e silazhit të barit direkt nga kositja

- Pas kositjes, masa gjelbër të lihet në fushe të hapur për terje, apo
- Masës së silazhuar ti shtohet misër i bluar apo ushqime tjera për të ulur lagështinë dhe për të mundësuar fermentimin me të mirë

Shtimi i misrit të bluar në silazhin e barit

- Me shtimin e misrit arrihet fermentim me i mirë.
- Misri është i pasur me energji, ndërsa barërat kanë me tepër proteina.
- Silazhi i barit mund të përgatitet edhe pa i shtuar misër të thyer por së me vështirë silazhohet
- Varësisht nga masa e cila silazhohet varet edhe shtimi i misrit të thyer
- Rekomandohet ti shtohet rreth 10-15 kg misër të thyer për metër kub silazh.
- Shpërndarja e misrit të thyer të bëhet në të gjithë sipërfaqen e silosit

Shtypja e masës për silazhim

- Qëllimi i shtypjes së masës për silazhim është që të largohet e gjithë sasia e ajrit
- Për të arritur një shtypje së me të mirë shtresa e masës së silazhes duhet të jetë 12 deri në 15 cm
- Pësha e traktorit për shtypjen e silazhit duhet të jetë sa me e madhe. Çdo kilogram shtesë gjatë shtypjes përmirëson kualitetin e silazhit
- Shtypja e masës së silazhes duhet të vazhdoj pa ndërpre.
- Qëllimi kryesor është që të pengohet ndotja e tokës dhe ujerave të pijes.



Minimizimi i uljes së cilësisë/prishja

- Marrim sasinë e nevojshme të silazhes për ushqim, gjate verës duhet të marrim silazhin e barit në thellësi prej 15 - 20 cm në ditë, ndërsa gjate dimrit duhet të marrim silazh deri në 5 - 8 cm në ditë
- Prerja e silazhes duhet të bëhet në mënyrë vertikale, po ashtu hapja e silosit duhet të bëhet në mënyrë graduale sipas nevojës.



Përcaktimi i lëndës së thatë në fermë

- Marrim sasinë e nevojshme të silazhes për ushqim, gjate verës duhet të marrim silazhin e barit në thellësi prej 15 - 20 cm në ditë, ndërsa gjate dimrit duhet të marrim silazh deri në 5 - 8 cm në ditë
- Prerja e silazhes duhet të bëhet në mënyrë vertikale, po ashtu hapja e silosit duhet të bëhet në mënyrë graduale sipas nevojës.

Shtrydhja e masës së silazhes	LTh %
Shume i Lëngshëm, është kur lehtësisht gjate shtrydhjes me dore pikon silazha	<20
Mesatarisht i Lëngshëm, është kur me vështirësi gjate shtypjes me dore pikon silazha	20-25
Pak apo nuk ka lëng gjate shtypjes me dore, por duart janë të lagura	>25

