

# “ Догадайтесь, как я повышаю урожайность на моих полях? ”

Зерновая кукуруза – Урожайность

[www.kukuруза-uroжайnost.com](http://www.kukuруза-uroжайnost.com)



## Влажное зерно кукурузы, сберегаемое в инертной среде или силосе, лучше усваивается свиньями

В свиноводческих хозяйствах Франции использование влажного зерна кукурузы развивается благодаря его экономической привлекательности (отсутствие расходов на сушку, выращивание кукурузы в самом хозяйстве,...) и агротехническим преимуществам (ранние сроки сбора урожая, оптимальная урожайность, возможность отслеживания происхождения, ...). Но его энергетическая и протеиновая ценность мало изучена, вследствие чего животноводы рассчитывают рацион кормов на основе сухой кукурузы.

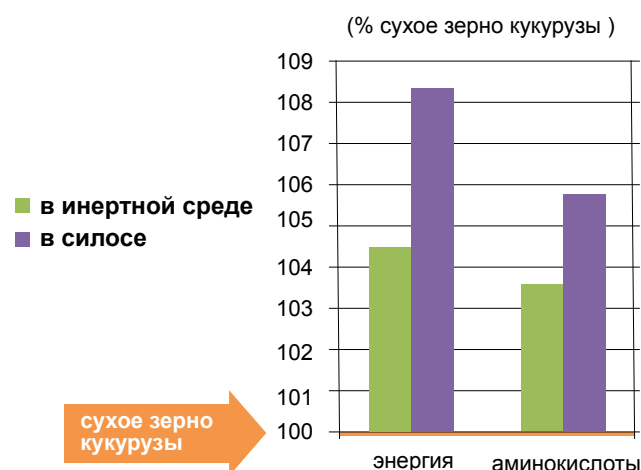
Однако, согласно двум последним исследованиям Института растениеводства ARVALIS, зерно кукурузы, собранное влажным и сохраняемое в инертной среде или силосе, лучше усваивается свиньями.

Действительно, в сравнении с сухой кукурузой, усвоение энергии выше на 4% при скармливании инертной кукурузы, и на 8% при скармливании силосной. Это объясняется, в основном, лучшей усвояемостью крахмала и жиров, содержащихся во влажном зерне кукурузы.

Что касается протеиновых фракций (аминокислоты), улучшение достигает 3,6% для инертной кукурузы, и 5,8 % для силосной, по-прежнему в сравнении с сухим зерном.

В заключение следует сказать, что хранение зерна кукурузы во влажном состоянии, в частности – в силосе, улучшает его питательную ценность. Эта работа была осуществлена в партнерстве с INZO° и Французской федерацией производителей семян кукурузы и сорго.

Содержание данного постера отражает точку зрения автора, и автор несет за него полную ответственность. Европейская комиссия снимает с себя ответственность за последствия использования информации, содержащейся в данном документе.



### РАМКА

#### Хранение влажного зерна кукурузы: силосование и хранение в инертной среде

Оба метода основываются на отсутствии кислорода (анаэробноз) и окислении среды, что предотвращает развитие вредных микроорганизмов.

**В силосе** перемалывание и усадка вытесняют кислород, способствуя развитию анаэробных бактерий, производящих молочную кислоту на основе кукурузных сахаров.

**В инертной среде** дыхание зерен (остающихся целыми), а также наявная микрофлора быстро поглощают кислород и замещают его углекислым газом.

