

Gott gróffóður gulli betra

- Mikilvægt er að framleiða gróffóður sem hentar þeirri fóðrunaraðstöðu sem hver og einn hefur fjárfest í.

Gott gróffóður er nauðsynlegt til þess að framleiða mjólk og kjöt á hagkvæman hátt, bæði með nautgripum og sauðfé. Það er mjög margt sem hefur áhrif á gæði gróffóðursins. Plöntutegundir hafa áhrif og þar með ræktun. Í gömlum timum er oft mikið um tegundir sem þroskast mjög hratt á vorin, á meðan nýrri tún hafa tegundir sem tekur aðeins lengri tíma að þroskast, en gefa einnig töluvert mikla uppskeru án þess að vaxa úr sér.

Með auknum þroska lækkar næringargildi grasanna (og fóðursins), próteinið minnkar, trénið eykst, meltanleikinn minnkar og þar með orkugildi fóðursins. Það vita því allir sem framleiða gróffóður að til þess að ná inn orku og próteinríku gróffóðri, sem á að skila miklum afurðum, má alls ekki slá of seint. Hins vegar verðum við að hafa það líka í huga að bæði nautgripir og sauðfé eru grasbítar og jórturdýr. Þau eru þannig gerð að til þess að meltingarfæri þeirra virki sem best er nauðsynlegt að tryggja góða vambarstarfsemi. Ef við gefum þeim fóður, sem ögrar vambarstarfseminni, fáum við ekki þá framleiðslu sem við væntum. Þetta á reyndar bæði við um of gróft og of fínt fóður. Ef við gefum úr sér sprottið gróft fóður er það orkusnautt, stoppar lengi við í vömbinni því það kemst ekki áfram niður meltingarfærin fyrr en agnirnar eru orðnar mjög smáar og það tekur langan tíma að brjóta það niður. Þetta hefur neikvæð áhrif á át. Það er hreinlega hægt að svelta jórturdýr á of illmeltanlegu fóðri, þó það sé nóg af því á garðanum/ganginum. Ef við hins vegar förum í öfgarnar í hina áttina og sláum allt fóður mjög snemma og lítið þroskað, fáum við mjög próteinríkt og tréniðsnautt fóður. Þetta fóður reiknast með gott orkugildi og flokkast sem úrvals fóður. En það getur verið erfitt að hafa eingöngu svona fóður í boði því þegar „strúktúr“ vantar í vömbina, virkar hún ekki eins vel og hún gæti. Einkenni þessa eru t.d. að kýr verða latar, þær éta minna og framleiða þar af leiðandi líka minna. Próteinið sem er í svo miklu magni í þessu gróffóðri nýtist ekki í vömbinni og því þarf að skola því út sem úrefni, það nýtist því ekki í mjólkurpróteinframleiðslunni. Þetta fóður hefur einnig neikvæð áhrif á fitu í mjólk.

Þetta hvort tveggja er dæmi um öfgar, en öfgar sem ennþá finnast. Mikilvægt er að eiga til fóður sem hefur góðan „strúktúr“ og það er líka mikilvægt að eiga fóður sem hefur hátt orkugildi. Því þarf að fara millivegin þegar sláttutími er ákveðinn og mikilvægt að þekkja vel þær tegundir sem eru í túninu og geta metið þroskastig þeirra og þar með væntanlegt næringargildi fóðursins. Ef við ætlum að framleiða mismunandi gerðir af gróffóðri þannig að meðaltalið verði gott er eins mikilvægt að fóðrunin á því sé í samræmi við það. Þegar um kýr er að ræða er mikilvægt að þær fái ekki það næringarsnauda einn daginn og næsta dag það næringarríka, og að þær geti auðveldlega valið á milli tegunda því þær velja ekki endilega það sem er þeim sjálfum fyrir bestu eða skilar mestri framleiðslu. Því skiptir tæknin við gjafir mjög miklu máli þegar ákveðið er hvernig heyskapurinn á að vera. Við verðum að framleiða fóður sem hentar þeim fóðrunaraðferðum sem búið er að fjárfesta í svo fóðri nýtist sem best. Ef við getum ekki blandað fóðrið eða tryggt jafnt aðgengi gripa að öllu fóðri, sem á boðstólum er, verðum við að framleiða einsleitt fóður. Í sauðfjárbúskap er hins vegar mjög mikilvægt að framleiða mismunandi gróffóður eftir tímabilum en „prinsippið“ er það sama, of seint slegið er ekki gott og of snemmslegið getur líka verið erfitt fyrir gripina. Það er einnig mikilvægt fyrir sauðfjárnæmdur að framleiða fóður sem hentar fóðrunartækni hvers og eins. Þegar gefið er á garðann tvisvar á dag er auðvelt að fylgjast vel með áti, gefa jafnvel mismunandi tegundir fóðurs saman o.s.frv., en þegar gjafagrindur eru notaðar er eins mikilvægt og hjá kúabændum að framleiða einsleitara fóður.

Verkun gróffóðurs skiptir öllu máli

Auðveldast er að ná fram góðri gerjun í gróffóðri þegar það er slegið og hirt þegar plönturnar eru þurrar (ekki votar eftir rigningu eða döggi) en einnig er mikilvægt að slá þegar sykurrinnihald (auðleyst

kolvetni) í plöntunni er sem mest. Sem sagt, eftir hádegi á sólríkum degi. Þegar sólin skín á grasið verður ljóstillifun og þar með sykurframleiðsla í plöntunum, sólríkur dagur gefur einnig þurran svörð.

Þegar gróffóður verkast hvort sem er í rúllum eða staðum brotnar sykurrinn niður og við það myndast sýra. Einnig brotnar próteinið niður að vissu marki. Eftir því sem þurrefnið er minna í fóðrinu við verkun verður meiri gerjun. Það er mjög mikilvægt að tryggja rétta gerjun í vothegi og blautum rúllum. Ef gerjunin heppnast ekki vel sjáum við meiri smjörsýru og ammoníak í heysýnunum. Þannig fóður ést ekki vel, það hefur líka lægra orku- og AAT-gildi. Því getur verið heppilegt að nota íblöndunarefni til að tryggja góða gerjun.

Græn fóður er töluvert vinsælt í framleiðslu, sérstaklega fyrir mjólkurkúr. Það sem skiptir mestu máli til að tryggja góða verkun á græn fóðri er að nota íblöndunarefni því þetta fóður er oft en ekki töluvert blautt þegar það er hirt. Einnig skiptir hér mjög miklu máli að vanda vel til verka svo jarðvegsmengun verði í algjöru lágmarki. Mjög algengt er að sjá á niðurstöðum efnagreininga að græn fóðurverkun hafi ekki heppnast. Þá er of mikil smjörsýra, of mikið ammoníak, oft mjög mikið járn og jafnvel hættulega mikið nítrat. Þetta gerist ef ekki eru notuð íblöndunarefni til að tryggja rétta gerjun þannig að smjörsýrubakteríur nái sér síður á strik og gerjunin stoppi tímanlega þannig að próteiniðurbrot verði ekki of mikið og þar með hæfilegt magn ammoníaks í fóðrinu. Mikið járninnihald í fóðri gefur vísbendingu um jarðvegsmengun og þegar hún á sér stað er alltaf erfitt að tryggja góða gerjun. Mikið nítrat verður gjarna í fóðrinu ef slegið er eftir mikið sólarleysi og eins getur mjög mikill búfjáraburður haft þau áhrif. Það er vont að leggja mikila vinnu og kostnað í græn fóðuræktun ef hún svo misheppnast, vanda þarf vel til verka, bregðast við ef tíðin er erfið og reyna með öllum ráðum að tryggja góða gerjun í græn fóðrinu eins og öðru gróffóðri.

Íblöndunarefni

Það er ekki mjög algengt að setja íblöndunarefni í rúllur á Íslandi, sérstaklega ekki ef fóðrið er eitthvað forþurrkað. Hins vegar er umræðan um íblöndunarefni að aukast og notkunin um leið. En þá er alltaf spurningin hvenær það svarar kostnaði að nota íblöndunarefni í rúllur? Og hvaða íblöndunarefni er heppilegast að velja hverju sinni?

Til eru mörg mismunandi íblöndunarefni, en þeim mætti skipta í tvo meginflokk. Annars vegar er um að ræða kemísk-efni sem beitt er til þess að lækka sýrustig og hins vegar bakteríur (gerlar), sem eru notaðar til að lækka sýrustigið. Í Noregi er venjan að nota kemísk íblöndunarefni enda eru aðstæður þar oft þannig að þau henta betur, óstöðugt veður og lítill sykur í fóðrinu. Hins vegar er mun algengara að nota bakteríur eftir því sem sunnar er farið, eins og t.d. í Danmörku og Hollandi.

Ef nota á bakteríur er nauðsynlegt að slá þegar nógur sykur er í plöntunum til að tryggja rétta gerjun. Bakteríurnar brjóta niður sykurrinn (þeirra fóður) og mynda mjólkursýru sem lækkar sýrustigið í fóðrinu og tryggir rétta gerjun. Vanti sykur ná þessar bakteríur sér ekki nógu vel á strik og þá getur farið af stað röng gerjun með vaxandi smjörsýru í fóðrinu. Að nota bakteríur sem íblöndunarefni hefur marga kosti, efni sem innihalda þær eru ekki jafn hættuleg í meðhöndlun og kemísk efni og fara oft en ekki betur með tækin. Eins og fyrr kom fram þarf að vanda til verka þegar nota á bakteríur sem íblöndunarefni, þær virka best í fóður sem er slegið þegar plönturnar eru þurrar, sykurrinnihaldið hátt og þegar hirt er við a.m.k. 30% þurrefni.

Við aðstæður sem eru aðeins meira krefjandi eins og þegar rignir í slegið fóður, eða það hefur verið slegið mjög blautt eða í bleytu, hafa athuganir í Noregi sýnt fram á að öruggara sé að nota kemísk íblöndunarefni, því við þessar aðstæður eiga bakteríurnar oft erfitt uppdráttar, sykur fyrir þær sem eiga að mynda mjólkursýruna vantar og smjörsýrubakteríur ná sér á strik, enda geta þær notað mjólkursýru sem næringu. Smjörsýrubakteríur þrífast hins vegar illa þegar þurrefni fóðursins er komið yfir 30%. Við þessar erfiðari aðstæður tryggjum við frekar góða gerjun með kemískum efnum en bakteríum, gerjunin verður ekki eins sterk (minni magn af sýrum eftir að jafnvægi er náð), hún varðveitir betur sykurrinnihald fóðursins og einnig verður minna próteiniðurbrot, en þetta þrennt gerir fóðrið lystugra en það annars yrði. Þannig fáum við fóður sem ést betur og hefur hærra orku- og AAT-gildi en ella.

Við forþurrkun á fóðrinu og góðar aðstæður í heyskap er minni þörf fyrir íblöndunarefni því við þær aðstæður verður niðurbrot á næringarefnum mun minna en þegar fóðrið er hirt blautara. En

Þá eru vinnubrögðin í heyskapnum ennþá mikilvægari. Rúllurnar endast betur ef þær eru þétt rúllaðar og vel pakkaðar og ekki jarðvegsmengaðar. Mjög mikilvægt er að spara ekki plastið, því þegar rúllurnar eru forþurrkaðar og þurrefnisprósentan orðin hærrí er kannski ekki eins mikil hætta á rangri gerjun, en ennþá er hætta á myglu. Hægt er að kaupa mylguvarnarefni sem er blandað í fóðrið en það er líka vel hægt að komast af án þeirra ef vandað er vel til verka. Norskar athuganir hafa þó sýnt að þó fóðrið sé forþurrkað (þurrefni allt að 50%) geti borgað sig að nota íblöndunarefni, sérstaklega í það fóður sem á að endast langt fram á veturinn og jafnvel fram á vor.

Nokkur atriði sem gott er að hafa í huga þegar velja á íblöndunarefni:

- Ef þú verkar í stæðu og verður að gera hlé á hirðingunni áður en þú klárar að setja í stæðuna, er gott að setja aðeins meira af sýru í efsta lagið til að hindra hitamyndun og muna að pressa það lag sérstaklega vel.
- Ef grasið er mjög blautt (25% þurrefni eða lægra) er líklega best að nota kemísk íblöndunarefni því í þessum tilfellum er hætt við því að með bakteríum verði magn sýra í fóðrinu svo mikið að það hafi neikvæð áhrif á átið. Einnig eru meiri líkur á að smjörkýrubakteríur nái sér á strik og ammoníak í fóðrinu verði mjög hátt.
- Sé um góðar aðstæður að ræða við slátt og hirðingu (þurrefni um 30% eða hærra) skiptir valið á íblöndunarefni ekki eins miklu máli, þ.e. hvort um er að ræða kemísk efni eða bakteríur. Það getur verið gott að velja efni sem innihalda einnig mygluvarnir.
- Þegar valin eru íblöndunarefni sem innihalda bakteríur er ágætt að hafa ekki bara mjólkursýrumyndandi bakteríur heldur blöndu af bakteríum sem einnig framleiða edik- og/eða própíónsýru. Athuganir hafa sýnt að þá náist jafnvægi fyrr, heildarmagn sýra verði aðeins minna, niðurbrot á próteini minna og gróffóðurgæðin þar með meiri.

Gangi ykkur vel í heyskapnum í sumar og vonandi verður tíðin betri í ár en í fyrra.

Berglind Ósk Óðinsdóttir

Fóðurfræðingur og ráðunautur hjá RML