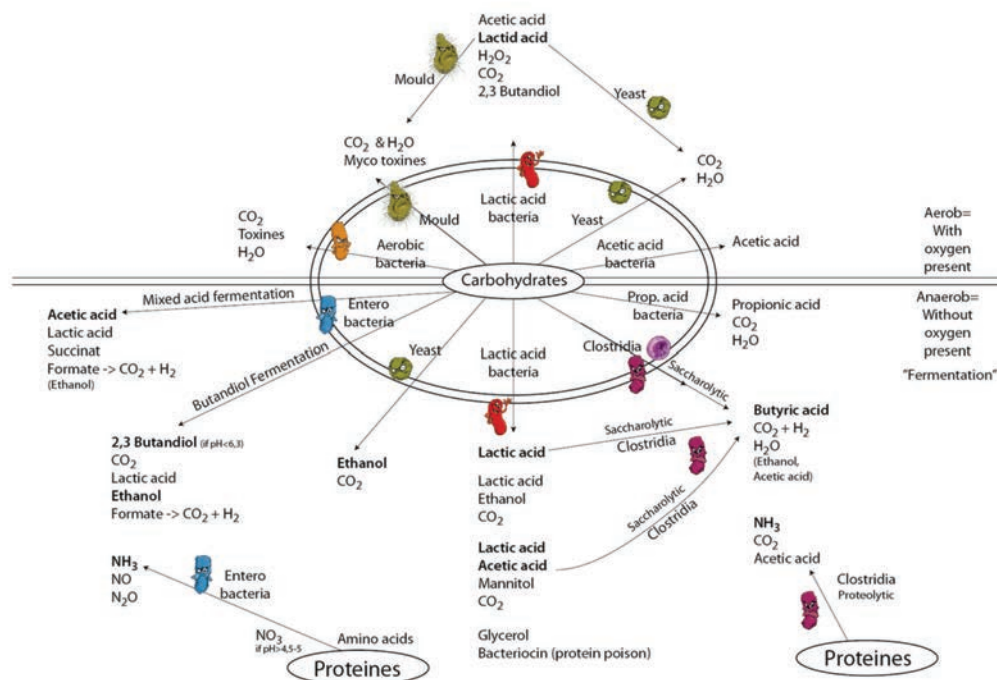


Rozetření řezanky dosáhneme seřazením rýhovaných válců, které mají různé otáčky a minimální vzdálenost od sebe. Pokud získáme řezanku z mladého porostu (vysoký obsah N-látek, obsah vlákniny okolo 25 %, zvýšená stravitelnost NDF), bez příměsi hlíny (zdroj klostridií) a podélně narušenou (dobře je dusatelná) vytvoříme anerobní prostředí pro mléčné bakterie, minimalizujeme nežádoucí mikroorganismy a díky dostatečnému obsahu cukrů v siláži je možné vytvořit úspěšný fermentační proces s minimálním obsahem sekundárních metabolitů (mykotoxiny, biogenní aminy, čpavek).

Schéma fermentačního procesu u konzervovaných krmiv



Vysvětlivky:

Carbohydrates – uhlohydráty krmiva (cukry, škrob, vláknina), Aerobic = with oxygen present - aerobní prostředí za přítomnosti kyslíku, Anaerobic = without oxygen present – anaerobní prostředí bez přítomnosti kyslíku, Mould – plísně, Yeast – kvasinky, Enterobacteria – enterobakterie, Clostridia – klostridie, Sacharolytic Clostridia – sacharolytické klostridie, CO_2 – oxid uhličitý, NH_3 – čpavek, NO – oxid dusnatý, N_2O – oxid dusný, NO_3 – dusičnany, Mycotoxines – mykotoxiny, Toxines – jedovaté látky, Lactic acid bacteria – mléčné bakterie, Lactic acid – kyselina mléčná, Propionic acid – kyselina propionová, Acetic acid bacteria – octové bakterie, Acetic acid – kyselina octová, Butyric acid – kyselina máselná, Ethanol – etanol, 2,3 Butandiol – 2,3 butandiol, Proteines – N-látky, Amino acids – aminokyseliny

V poslední době se velmi osvědčily konzervační přípravky na bázi mléčných bakterií – hlavně je to kmen *Lactobacillus Plantarum*. Tento kmen je také na rostlinách, avšak podle povětrnostních a dalších již zmíněných podmínek bylo zjištěno, že počty těchto žádoucích mikroorganismů jsou většinou nízké. Dochází k tomu, že jejich rozvoj, resp. rozmnožování je pomalé a tudíž mají šanci využívat dostupné konkurenceschopné i nežádoucí mikroorganismy, které z cukrů nevyrobí k. mléčnou, ale nežádoucí již zmíněné rozkladné látky (CO_2 , teplo a H_2O).

V případě, kdy jsou k silážované hmotě dodány bakterie mléčného kvašení ve formě živých kulturních kmenů mléčných bakterií, tak dochází k urychlení tvorby kyseliny mléčné a snížení potřeby uhlohydrátů, které zůstávají v siláži jako reziduální cukry. U siláží, které byly ošetřeny mléčnými bakteriemi se snižuje podíl k. octové, která je sice důležitá pro stabilitu siláže, avšak její tvorba v siláži znamená zvýšení ztrát organické hmoty ve žlabu.