

## Teplotní senzor on-line

## FARM:UM

## Teplotní senzor SD

**Online senzor pro kvalitní hospodaření**

Teplotní kontinuální senzory jsou vhodné také pro přímé měření a vyhodnocování vývoje teplot během skladování.

**Vlastnosti:**

- Měření venkovní teplota prostředí
- 3 x Nerezová teplotní sonda 1 m
- Automatické odesílání naměřených teplot na webovou stránku
- Nastavitelný interval měření 15 až 120 minut
- Elektronika chráněná proti vniknutí vody nebo prachu
- Měřicí rozsah od -55 °C do +125 °C s kalibrovanou přesností  $\pm 0,25$  °C

**Instalace:**

Do přístroje instalujete dvě baterie. Jednotlivá čidla instalujete na místo určení a potom přístroj zapnete. Během měření senzor automaticky odesílá naměřené hodnoty do databáze. Zobrazení dat je možné kdykoliv na webové stránce.

[www.nutrivet.cz](http://www.nutrivet.cz)

NutriVet, s.r.o., Vídeňská 1023, 691 23 Pohořelice

**NutriVet** s.r.o.

Automatické bezdrátové senzory

[www.farmium.cz](http://www.farmium.cz) +420 732 119 814

Distribuce a prodej senzorů:

Václav Jambor, ing., CSc.

Jednatel společnosti

Tel.: +420 606 764 260, +420 519 424 247

Email.: [nutrivet@nutrivet.cz](mailto:nutrivet@nutrivet.cz)

**FARM:UM**

## Měřit teplotu siláží je velmi důležité

**Jambor Václav, Vosynková Blažena, Hana Synková,  
NutriVet, s.r.o., Vídeňská 1023, 691 23 Pohořelice  
e-mail: [nutrivet@nutrivet.cz](mailto:nutrivet@nutrivet.cz), [www.nutrivet.cz](http://www.nutrivet.cz)**

Kvalitní, hygienicky nezávadné konzervované krmivo je nezbytnou součástí každého moderního zemědělského podniku. Společně s mírou kvality krmiva se mění také ekonomické výsledky zemědělské produkce. Aerobní stabilita se proto stává důležitým ukazatelem zmiňované kvality vyrobeného krmiva. Zde si můžeme položit otázku co je stabilita krmiva, jak ji stanovit a hodnotit.

Aerobní stabilita fermentovaného krmiva je jeho vlastnost udržet si stejnou kvalitu za přístupu vzduchu, tedy po otevření žlabu, co nejdéle dobu s co možná nejmenšími ztrátami organických živin. V odborných kruzích se o tomto fenoménu ví již řadu let. Bohužel v běžných laboratořích se tento problém stále neřeší, protože stabilita krmiv není zahrnuta do hodnocení fermentovaných krmiv. Podstatou sekundární fermentace, potažmo aerobní nestability je zvýšená aktivita kvasinek a plísní po otevření žlabu (aeraci krmiva) při různé teplotě okolí (v závislosti na ročním období). Mikroorganismy v silážích v důsledku aerace, rozkládají organickou hmotu na teplo, H<sub>2</sub>O a CO<sub>2</sub>. Dochází nejen ke zvýšení ztrát organických živin, ale také dochází k tvorbě jedovatých látek jako sekundárních metabolitů.

Důvodů, proč k nestabilitě konzervovaných krmiv dochází je hned několik. V první řadě je to zvýšená sklizňová sušina, dlouhá řezanka, nedostatečné zakrývání silážního materiálu a následná aerace, ale i nedostatečný odběr, kdy ve žlabu je odkryta zbytečně velká plocha a ta je vystavena vzduchu delší dobu. Významnou roli při řešení tohoto problému musíme věnovat správnému výběru konzervačních přípravků, které zvyšují stabilitu fermentovaného krmiva.

Aerobní stabilitu siláže lze sledovat různými způsoby. Z pohledu výsledků a důkazů je nejlepší stanovení změny počtu mikroorganismů, které způsobují sekundární fermentaci. Toto stanovení je však drahé a zdlouhavé, tudíž v praxi nepoužitelné.