

Nyt på Jæren - Forum Ku kan anvise hjælp til konservering og lagring af eget korn.

Alternativ metode til opbevaring af vådt korn

Melkeproducenter kan vælge at konservere vådt korn ved at bruge propionsyre og crimpes.

Metoden bygger på en kombination af to anerkendte metoder, nemlig

1. konservering af hele kernen med propionsyre
2. crimpning (valsning), hvor vådt korn med over 30 pct. vand ensileres

Metoden bygger på erfaringer fra udlandet og Danmark.

Ved vandindhold på 20 – 25 % sker der ingen eller kun en meget svag gæring, - der sker ingen ensilering.

Korn med et vandindhold på 20 til 25 pct. konserveres bedst med propionsyre, som forhindrer dannelse af mug og tab under lagring.

Fordele ved metoden er

1. det våde korn kan håndteres direkte fra mejetærskeren med et vandindhold på 20 til 25 pct. vand
2. kornet vales/crimpes før indlægning og ikke skal formales ved udfodring
3. metoden kan anvendes på svinebedrifter med vådfodringsanlæg og på storfebedrifter.

Ulemperne er

1. der skal være mulighed for at opbevare kornet enten i en plansilo eller i en stak på en plads med jævn og fast bund
2. der kan være en risiko for tab, hvis man ikke er omhyggelig med indlægning, opbevaring og udtagning
3. valsning/crimpning skal ske umiddelbart efter tærskning

Sådan udføres det

1. kornet skal vales/crimpes straks efter høst, inden kornstakken begynder at tage varmgang.
2. kornet skal vales meget fint, for at begrænse indtrængning af ilt ved udtagning og sikre, at det kan håndteres, hvis det skal anvendes i et vådfodringsanlæg
3. i plansiloer komprimeres stakken intensivt med gummiged eller traktor. Hver gang du har lagt et lag ind
4. bredde og højde på stakken bør ikke være større, end der kan anvendes ca. 10 cm fra endefladerne hver dag
5. toppen af siloen samt siderne på stakken skal jævnes fuldstændigt, så der ikke er mulighed for indtrængning af ilt og derved mugdannelse under lagring
6. til dækning anvendes først et meget tynd underlagsfolie (0,04 mm)

7. derefter lægges et ensileringsfolie af normal tykkelse (ca. 0,15 mm), der strammes godt til over stakken
8. er stakken placeret udenfor, sikres overfladen mod eventuelle skader af fugle
9. det valsede kornprodukt kan opbevares i plastpølser(bags) direkte fra storvalse.

Propionsyre

Vi anbefaler, at der anvendes samme mængde propionsyre som til konservering af hele kerner. Se nedenstående skema. Med god dækning og komprimering der hindrer fordampning af propionsyren under lagring og indtrængning af ilt, er der i praksis en del, der kun anvender 5-7 liter propionsyre pr. ton ved vandindhold i kornet på 20-22 pct.

Tabel 1. Mængden af propionsyre, der skal tilsættes korn ved 3 eller 12 måneders konserveringstid.

Kornets vandindhold, pct.	16	18	20	22	24	26	28
Valsning/crimpning: Propionsyre, liter/t korn (12 mdr. lagring) Over 25 % vand kan bruges ensileringsmiddels f.eks. Kofa Grain	5,5	6,5	7,5	8,5	9,5	10,5	11,5
Valsning/Crimpning, - kort tids opbevaring Propionsyre, liter/t korn (3 mdr.)	4,0		4,5	5,0	5,5		

Kontakt: Carsten Houmann, tlf. +45 244 61 254 eller Per Ådne Skårland tlf. 957 39 167

Carsten Houmann