

Chế biến thức ăn thô xanh cho gia súc từ thân, lá ngô tươi

Chế biến thức ăn thô xanh cho gia súc từ phụ phẩm nông nghiệp để bổ sung thức ăn thô xanh cho gia súc là giải pháp giảm chi phí giá thành, tăng lợi nhuận cho người chăn nuôi. Đặc biệt là giúp phát triển quy mô nông trại, trong điều kiện diện tích canh tác thức ăn chăn nuôi hạn chế, nhỏ hẹp. Nếu tận dụng tốt nguồn thức ăn này, các nông trại sau mỗi vụ thu hoạch ngô của gia đình và bà con quanh vùng, có thể dự trữ được hàng chục tấn thức ăn thô xanh.

Chế biến thức ăn gia súc từ thân, lá cây ngô bằng công nghệ ủ chua giúp nông trại lại dự trữ được thân lá ngô 4 – 5 tháng (thậm chí hàng năm). Thân, lá ngô sau khi được ủ chua với đạm urê và muối ăn là loại thức ăn tốt, giàu dinh dưỡng, đặc biệt là chất đạm, hơn hẳn lá xanh không ủ. Trâu, bò rất thích ăn, mau lớn.

1. Công thức và nguyên vật liệu phối trộn

- Thân, lá ngô tươi đã băm nhỏ: 100 kg.
- Bột men gồm: Đạm urê 3 kg; muối ăn (NaCl) 0,5 kg.

2. Chuẩn bị thân lá ngô

Chọn ngày nắng ráo, thu hoạch lá và thân ngô còn xanh tươi về, loại trừ những lá ngô vàng hoặc đã héo khô. Băm nhỏ lá và thân ngô dài 1-5cm. Băm xong để hong trong bóng râm tránh bị úng vàng rồi tiến hành ủ ngay trong 1-2 ngày.

3. Chuẩn bị hố ủ

Nên dùng hố ủ bằng đất, đắp nửa nổi nửa chìm, chọn nơi khô ráo, không có nước ngầm thấm vào hoặc góc chuồng trại tận dụng được hai mặt tường giá thành rẻ. Nếu có điều kiện nên xây bể ủ bằng xi măng, gạch có mái che để sử dụng lâu dài. Kích thước hố ủ cần tính toán sao cho vừa đủ lượng thân, lá ngô đem ủ. Nếu dung tích hố ủ là 1m³ sẽ ủ được 400-500 kg nguyên liệu. Kinh nghiệm ở nhiều nơi là làm hố có hình tròn đường kính khoảng 1m, đào sâu 1m và đắp cao thêm 0,4cm. Hố ủ này có dung tích 1,1m³ và ủ được khoảng 440 - 480 kg thân, lá ngô tươi.

4. Tiến hành ủ

Kê từ lúc thu thân, lá ngô đến lúc băm xong và ủ không nên để lâu quá 2 ngày. Vì thân, lá ngô bị úa vàng đem ủ sẽ giảm chất lượng sản phẩm sau này. Thân, lá ngô không được để nước mưa làm ướt.

Lót kỹ đáy và che phía trên bằng 1-2 lớp lá chuối tươi hoặc tấm nilon hỏng, bao tải cũ để đất, cát, sỏi đá không lẫn vào thức ăn ủ (nếu xây bể xi măng để ủ thì không phải lót đáy). Cho từng lớp thân, lá ngô đã băm nhỏ vào hố ủ dày chừng 10-15 cm, rắc đều phân đạm urê đã trộn với muối theo tỷ lệ nêu trên lên lớp nguyên liệu rồi dùng chân nén kỹ, nén càng chặt càng tốt. Lần lượt cho các lớp khác rồi lại nén tương tự như nêu ở trên. Kinh nghiệm ở nhiều nơi với hố ủ tròn đường kính 1m đã giới thiệu ở trên, thường 1 lớp chỉ chừng 2 rổ nặng khoảng 10 kg. Dùng bát đong ao bột men khoảng 0,6kg và rắc đều vào 2 lớp. Làm như vậy bột men sẽ được chia đều cho mỗi lớp. Cứ lần lượt từng lớp như vậy và nén chặt cho tới khi đầy hố. Nhưng chú ý nén thật kỹ các lớp trên. Như vậy các lớp dưới càng được ép

chặt hơn. Khi hố ủ đầy, che phủ hố ủ bằng lá chuối tươi hay bao tải dứa, giấy nilon cho kín và lấp một lớp đất dày 40-50cm. Đầm nén thật chặt lớp đất và tạo thành mai rùa để nước mưa không thấm vào hố ủ. Sau khi ủ 3-5 ngày để đông ủ ngót xuống lại cho thêm đất và đầm nén chặt. Sau đó dùng vải bạt, nilon hoặc lá cọ rơm, rạ phủ lên trên một lớp đủ dày để đảm bảo che được mưa. Cần thường xuyên kiểm tra chống chuột đào bới.

5. Cách cho gia súc ăn

Thân, lá cây ngô sau khi ủ được 50-60 ngày mới có thể dùng cho gia súc ăn. Nếu chưa cần dùng đến có thể để lâu hơn, chất lượng tốt hơn. Thân, lá cây ngô ủ chua có màu vàng nhạt, mềm hơi đàn hồi, mùi như mùi dưa muối là có chất lượng tốt. Nếu thân, lá ngô ủ chua có màu đen thẫm, ủng nát, mùi khó ngửi là chất lượng kém, bị hư hỏng. Khi lấy cho gia súc ăn có thể gỡ bỏ lớp đất che phủ, nhưng nên lấy ra từng lớp. Khi lấy xong vẫn phải che kín ngay bằng nilon và dùng củi, gỗ, gạch dậm lại cho kín. Luôn luôn chống nước mưa thấm vào thức ăn ủ.

<http://nguoichannuoi.vn/che-bien-thuc-an-tho-xanh-tu-than-la-ngo-tuoi-fm378.html>