

## **Ủ chua thân ngô làm thức ăn cho bò**

Thân ngô sau khi thu hoạch (nhất là ngô thu bắp non) chiếm khối lượng rất lớn. Để tận dụng hiệu quả nguồn phụ phẩm này, TS. Lê Đăng Đánh (trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh) đã nghiên cứu thành công việc ủ thân ngô làm nguồn thức ăn dự trữ cho bò. Thân ngô sau khi thu hoạch (nhất là ngô thu bắp non) chiếm khối lượng rất lớn. Để tận dụng hiệu quả nguồn phụ phẩm này, TS. Lê Đăng Đánh (trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh) đã nghiên cứu thành công việc ủ thân ngô làm nguồn thức ăn dự trữ cho bò.

### **Cách ủ chua thân cây ngô tươi**

Để giảm bớt hao hụt, thân ngô tươi (ngô thu bắp non) cắt về phải được đem ủ ngay, sau đó dùng máy cắt thân cây thành từng đoạn nhỏ dài khoảng 2-3cm, rồi trộn phụ gia có thể là 0,5% muối hoặc 5% rỉ mật đường (so với trọng lượng bắp ủ) cho vào bao nilon hút hết không khí (có thể tận dụng máy vắt sữa) và nén chặt, mỗi bao ủ khoảng 10-30kg.

Cây ngô ủ muối thường có màu xanh vàng, chua nồng, còn ủ bằng rỉ mật đường có màu xanh vàng ngả nâu, chua nồng nhẹ có kèm theo mùi ngọt của rỉ đường. Ngoài ra có thể ủ với acid formic (hạn chế được nấm mốc) ngô ủ có màu sắc xanh vàng, chua nồng nhẹ, rất ngon miệng đối với bò.

### **Cách ủ chua thân ngô khô**

Quy trình ủ chua thân ngô khô (cây ngô sau thu hoạch bắp để khô ngoài đồng) được thực hiện như sau:

- Cây ngô khô đem cắt nhỏ, độ dài 3-5cm, trộn với phụ gia, có thể 0,5% muối (tỉ lệ muối so với trọng lượng thân ngô), 5% ngô xay hoặc 5% rỉ đường, cho vào túi ủ khoảng 4-5kg/túi.

Cho thân ngô đã cắt vào túi nilon, dùng máy hút hết không khí (sử dụng máy vắt sữa) và cột chặt miệng túi lại bằng dây chun. Bảo quản các túi ủ này không cho tiếp xúc với ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp. Bao phải kê cách mặt đất 20cm. Khi ủ cho thêm bột ngô, rỉ đường để giúp cho sự lên men nhanh hơn, làm sao để pH hạ thấp dưới 4 là tốt nhất cho việc dự trữ ngô ủ.

### **So sánh**

Cả hai loại thân ngô khô và tươi ở thời điểm 30 ngày sau ủ, qua phân tích, thành phần dưỡng chất của thân ngô không thay đổi nhiều. Thân ngô khô sau ủ có màu vàng nâu đậm, mùi chua nồng nhẹ trong khi ủ, còn thân bắp tươi cho màu vàng hơi xanh, mùi chua nồng mạnh, thơm rỉ đường.

Sau 45 ngày ủ ngô tươi có độ pH từ 3,9-4,3 thấp hơn so với thân ngô khô (pH=5). Điều đó chứng tỏ cây ngô tươi còn nhiều hàm lượng đường tan nên dễ lên men hơn, độ phân giải chất khô trong dạ cỏ của bò ở ngô tươi cao hơn ngô khô, riêng ủ với rỉ đường có độ phân giải cao nhất. Với cách ủ chua trong túi nilon, thân ngô được bảo quản khoảng 1 năm, nhưng tốt nhất là cho bò ăn thức ăn ủ trước 9 tháng