CHẾ BIẾN THÂN, LÁ CÂY NGÔ LÀM THỨC ĂN GIA SÚC

Thân, lá ngô 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 lại dự trữ được lâu dài. Lợn, trâu bò rất thích ăn, mau lớn.

Phương pháp ủ chua:

Nguyên vật liệu phối trộn: - Thân, lá ngô tươi 100kg,

- Bột men gồm: đạm urê 3kg, muối ăn (NaCl) 0,5kg

Chuẩn bị thân lá ngô: chọn ngày nắng ráo, dùng dao cắt lấy đoạn thân lá cách mặt đất 40cm, loại trừ những lá khô, lá vàng, bị sâu bệnh và băm nhỏ dài 3-4cm, băm xong để hong trong bóng râm, tránh bị ủng vàng rồi tiến hành ủ ngay trong 1-2 ngày.

Chuẩn bị hố ủ: nên dùng hố ủ bằng đất, đắp nữa 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 –500kg 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 440-480kg thân lá ngô tươi.

Tiến hành ủ: kể 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 tủ bằng 1-2 lớp lá chuối tươi hoặc tấm nylon hỏng , bao tải củ để đất, cát, sỏi đá không lẫn vào thức ăn ủ (nếu xây bể xi măng để ủ thí không phải lót đáy). Cho từng lớp thân, lá ngô đã băm nhỏ vào hố ủ dày chừng 10-15cm, 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 10kg. 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 đống ủ ngót xuống lại cho thêm đất và đâm nén chặt. Sau đó dùng rơm, rạ đánh đống phủ lên trên một lớp dày 50-60cm để che mưa. Nhưng cũng cần thường xuyên kiểm tra chống chuột đào bới.

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 (thậm chí hàng năm) 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, úng 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 dặm lại cho kín. Luôn luôn chống nước mưa thấm vào thức ăn ủ. Chú ý không nấu chín thức ăn ủ chua vì sẽ mất vitamin và các chất dinh dưỡng khác. Lợn nái, lợn thịt (trên 50kg) ăn 2-3kg/ ngày. Lợn choai (20-30kg) ăn 1-2kg/ngày. Trâu bò được ăn thêm thức ăn ủ chua chúng sẽ béo khoẻ, lớn nhanh, cày kéo tốt và tiết kiệm được thức ăn tinh bổ sung.