

SILOKOEN ANALISIAREN INTERPRETAZIOA (2002ko azaroa)

Hemengo azalpenen oinarri nagusia lehen Siloratze Lehiaketan eta gaur egun Ustialekuen Lehiaketan puntuazioa erabakitzeke erabilitako informazioa da.

KONTSERBAZIOAREN KALITATEA (HARTZIDURA)

- pH

Kalifikazioa	pH-aren balioa, MLren* portzentaia hauetarako:		
	<20%	20-30%	>30%
Oso ona	<3,7	<4,1	<4,5
Ona	3,7-4,1	4,1-4,5	4,5-5
Onargarria	4,2-4,6	4,6-5,0	5,1-5,5
Erdipurdikoa	4,7-5,1	5,1-5,5	5,6-6,0
Txarra	5,2-5,5	5,6-6,0	6,1-6,5
Oso txarra	>5,5	>6	>6,5

*ML: materia lehorra

pH-aren balioa besterik ez badakigu, hona tarte egokia:

Etzandako siloetan: 3,6-4,2

Zutikako siloetan: 3,6-4,5

Silokoak materia lehorretan (ML) zenbateko edukia duen, aldatu egiten da silokoa egonkortzeko behar den pH-a: hala, ML edukia zenbat eta txikiagoa izan, pH txikiagoa behar da egonkortasuna lortzeko. Behar den pH-a ez da beti berdina, edo aztertzaileek behintzat balio desberdinak aurkitu dituzte. Laburbilduz esan daiteke pH eta ML ekauzio honek elkar lotzen dituela: $pH=2,7+0,06*\%MS$. Hau da, siloko ML jakin denean, zehaztu daiteke silokoa egonkortu ahal izateko gehieneko pH-a zenbat den. Adibidez, $ML\%=20$ denean, $pH<3,9$ bada, silokoa egonkorra izango da; baina pH hori baino handiagoa bada hori ez da segurua.

Datu horiek eta bibliografian bildutako beste batzuk eta lehiaketako puntuazioak kontuan hartuta, aurreko taula honela geratuko litzateke:

Kalifikazioa	pH-aren balioa, MLren portzentaia hauetarako:		
	<20%	20-30%	>30%
Oso ona	<3,7	<4,0	<4,5
Ona	3,7-4,2	4,1-4,5	4,5-5
Onargarria	4,2-4,6	4,6-5,0	5,1-5,5
Txarra	4,7-5,2	5,1-5,5	5,6-6,0
Oso txarra	>5,2	>5,5	>6,0

- NITROGENO AMONIAKALA (N-NH₃)

Kalifikazioa	N-NH ₃ / N guztia %
Oso ona	<10
Ona	10-15
Onargarria	16-20
Erdipurdikoa	21-30
Txarra	>30

Oro har, NNH₃ / N guztia portzentaian %15 baino gehiago izatea hartidura ondo egin ez izanaren seinaleztat jotzen da. Hemen, gure inguruneko balioak zenbatekoak izan ohi diren gogoan izanik, lehiaketan bigunagoak izan ohi gara, eta %20raino puntuatzen dugu NNH₃ / N guztia portzentaia. Aurreko kasuan egin bezala, taula honela geratuko litzateke:

Kalifikazioa	N-NH ₃ / N guztia %
Oso ona	<5
Ona	5-10
Onargarria	10-15
Erdipurdikoa	15-20
Txarra	>20

- AZIDO EDUKIA (g/kg siloko)

Kalifikazioa	Azetikoa	Laktikoa	Butirikoa
Ona	<7	>10	<3
Onargarria	7-10	10-5	3-5
Txarra	>10	<5	>5

Parametro hau gehienetan analizatzen ez denez, honetaz informazio gutxiago daukat. Dena dela, siloko pHan gantz azido hegazkorrak (GAH) izatea erabakigarria denez, hartidura egokia izateko beharko den azido kontzentrazioan eragina du siloko materia lehorrak (ML). Jakina, laktiko kontzentrazioa ez da neurri berekoa izango ongi hartzitutako silo batean, hango ML %20 edo %30 izan. Bestalde, MLren aldetik berdin dauden bi silotan, pH jakin bat lortzeko beharko den azido kantitatean (kontzentrazioan) eragina izango du siloratutako bazkaren ahalmen indargetzaileak. Hala, artoaren ahalmen indargetzailea belarrarenaren erdia da, beraz, azido kontzentrazio txikiagoa beharko da pH bera lortzeko.

Hartidura laktikoko siloetan laktiko kontzentrazioak MLren %8tik 12ra bitartekoak izaten dira, MLren arabera.

BALIO MANTENTZAILEA

- MATERIA LEHORRA (ML)

Eduki ona: 160-300 g/Kg (%16-30)

pH-a zenbat eta txikiagoa izan, hartidura orduan eta zailagoa denez, eta gure ingurunean kontserbatzailerik erabiltzen ez denez, materia lehorra (ML) gutxienez %20koa izatea komeni da, eta belar boletan %30ekotik beherakoa ez; %25ekoa lan eta kontserbazio baldintza eta erraz siloratzeko materialarekin izanez gero (bazkak azukre disolbagarritan eduki handia badu).

- MATERIA ORGANIKOAREN DIGERIGARRITASUNA ("D" BALIOA)

Kalifikazioa	%
Ona	70-65
Onargarria	65-60
Txarra	<60

Ados nago balio horiekin, baina gure egoeran gehiegitxo eskatzea da. Lehiaketan siloak baloratzeko ezarritako irizpidearen arabera, honela izango litzateke:

Kalifikazioa	%
Oso ona	>70
Ona	64-70
Onargarria	57-63
Txarra	<57

- ENERGIA METABOLIZAGARRIA

Kalifikazioa	Mj/kg ML
Ona	11,0-10,5
Onargarria	10,4-9,5
Gutxikoa	<9,5

Silokoaren digerigarritasunarekin lotuta dago, jakina; eta digerigarritasunak eta energia metabolizagarriak elkarrekin duten zerikusiaren arabera (MAFF, 1984), digerigarritasunaren taula honela geratuko litzateke:

Kalifikazioa	MJ/kg ML
Oso ona	>11,2
Ona	10,2-11,2
Onargarria	9,1-10,1
Txarra	<9.1

- PROTEINA GORDINA

Kalifikazioa	ML%
Ona	>13
Onargarria	13-10

Gutxikoa	<10
----------	-----

Proteina gordinaren kasuan, silokoen lehiaketan taula horrek erakusten duen baino zorrotzago jokatzeko da. Lehiaketaren arabera, taula honela geratuko litzateke:

Kalifikazioa	ML%
Oso ona	>18
Ona	15-18
Onargarria	12-15
Txarra	<12

- **ERRAUTSAK**

Errauts edukiak 100 g/kg ML baino gutxiago izan behar du, bestela lur kutsadura izateko arrisku handi samarra dago.

%10eko balio hori ez da zorrotz hartu behar, urtero analizatzen diren siloetako askotan portzentaia 10 eta 11,5 bitartekoa izaten baita.

Iturria: NEIKER-DERIO
Fraisoroko Nekazaritza Laborategia