

KABA YEM KURUTMA VE DEPOLAMA YÖNTEMLERİ

OT NEDEN SAKLANIR?

OT MUHAFAZASININ GÜÇLÜKLERİ NELERDİR?

ZEYNEP MALKOÇ

1. OT NEDEN SAKLANIR?

Otun muhafazası yani saklanması, çayırlardan biçilen otun mera yeminin kıt olduğu dönemde hayvanların yem açığını karşılamak, otlatma sistemi dışında barınakta beslenen hayvanların kaba yemini temin etmek ve satarak gelir elde etmek amaçlarıyla belirli bir süre kuru yada sulu olarak korunmasıdır. Biçilen ayır otu en kaliteli kaba yemdir. Ancak onun kalitesi bozulmadan muhafazası gerekir.

Biçilen yeşil otun en yaygın muhafaza şekilleri kuru ot ve silajdır. Bunlar kurutma (yemin rutubetini azaltarak hücrelerin ölmesini sağlamak) ve fermantasyon (oksijensiz ortamı oluşturmak) ile gerçekleştirilir. Kuru ot ve silajın niteliği ve değeri aşağıdaki faktörlere göre değişir (Pearson ve Ison, 1997).

1. Ana materyalin niteliği: en iyi saklama bile sadece mevcut kaliteyi korur. Ancak her zaman kayıp kaçınılmazdır.
2. Hasat zamanındaki bitki gelişmesi, büyüme miktarı ve hava şartları,
3. Çayırdaki daha nitelikli bitki (yaprak veya bakla gibi) oranı (botanik kompozisyon)
4. Hasat ve depolama kayıplarının büyüklüğüdür.

Otlar aşağıdaki birçok amaca yönelik olarak muhafaza edilir (Tosun ve Altın,1981).

A) ayır ve mera bitkileri genellikle yetiştirilen bitkilerden daha uzun süre gelişme göstermelerine rağmen, büyüme dönemi içerisindeki yem üretimleri hep aynı seviyede olmaz. Bilhassa yazın kurak ve kışın çok soğuk dönemleri serin iklim bitkilerinin uyku dönemleri olup bu sürede yem üretimi ya çok düşük seviyede kalır ya da tamamen durur. Buna karşılık ilkbahar sonu-yaz başı arasında çok yüksek (genellikle ihtiyacın üzerinde) bile yem üretimi gerçekleşir.

Sıcak iklim bitkilerinin ağırlıklı olduğu ayır ve meralarda ise yazın yem üretimi artarken, diğer zamanlarda belirgin bir düşüş görülür. Işte mevsime bağlı olarak ayır ve mera bitkilerinin yem üretimlerindeki bu değişim, yemin bol olduğu dönemlerdeki üretim fazlasının kıt olduğu dönemlere kaydırılmasını mecbur kılar. Bu da ancak otun bozulmadan belirli bir süre muhafazası ile mümkündür.

B) Hayvan besiciliği açısından çoğunlukla yaş ve kuru yemlerin birlikte verilmesi gerekir. İyi bir beslemede hayvan yeminin yarısı kuru ot diğer yarısı da yeşil yem (1 kg kuru ot + 3 kg silaj) olmalıdır. Birçok baklagil (örneğin, yonca, üçgüller, taşyoncası, vb.) ve diğer bitkiler (örneğin, düğünçiçeği(Ranunculus) türleri) taze olarak hayvanlara verildiğinde zehirlenmeye bağlı pek çok rahatsızlıklar görülür. Bu durum böyle bitkilerin tehlikesiz kullanımını için biilip kurutulmasını zorunlu kılar. Diğer taraftan kışın veya yazın kuru yem dönemlerinde özellikle süt sığırcılığında süt veriminin yükseltilmesi için silaj gibi sulu yemlere ihtiyaç duyulur. Bu zorunluluk ve ihtiyaçlar ayır ve yem bitkileri otunun kuru ya da yeşil halde belirli süre muhafazası ile sağlanabilir.

C) ayır topraklarının hayvanların gezemeyeceği ölçüde ıslak olması halinde bitki örtüsünün otlatılarak değeriendirilmesi zorlaşır. Böyle alanların otlatılması hem bitki örtüsü hem de topraklara kalıcı ve ciddi zararlar verir. Bu zararlardan kaçınmanın en akılcı yolu çayırların biçilmesi ve biçilen otun belirli bir süre saklanmasıdır.

D) ayır alanları var iken hayvancılık yapmayan, hayvancılıkla uğraştığı halde ot üretimi ihtiyaçtan fazla olan ya da köyü terk etmiş çayır sahipleri ürettikleri otun bir bölümünü veya tamamını satarak gelir elde etmek için çayır otunu mahafaza ederler.

2. OT MUHAFAZASININ GÜÇLÜKLERİ

Ot hasadı ve biçilen otun muhafazası diğer ürünlerin biçim ve korunmasından farklılık gösterir. Bu farklılıklar aşağıdaki şekilde özetlenebilir (Tosun ve Altın, 1981).

1. Muhafaza edilecek ot diğer ürünlerere kıyasla daha fazla yer işgal eder.
2. Kurutulan ve muhafaza edilen otun besleme değeri kurutma ve muhafazada gösterilen özene sıkı sıkıya bağlıdır. Fazla kurutma otun besleme değeri en yüksek olan yapraklarının kolayca kırılıp dökülmesine sebep olmaktadır. Aynı şekilde otun uzun süre güneş altında kalması, çiy ve yağmurlarla ıslanması, değeri besin maddelerinin (özellikle karoten ve A vitamini) kaybolmasına yol amaktadır.
3. Biçim zamanı ürünün kalitesini diğer bazı mahsullere göre daha çok etkiler. Genellikle biçim zamanının gecikmesi diğer ürünlere kıyasla çayır otunun kalitesini önemli derecede düşürür.
4. Biçilen ot biçim zamanında daha fazla su bulundurur. Bu durum muhafaza esnasında otun kalitesinde önemli derecedeki kayıpların önlenmesi için bazı özel işlemlerin yapılmasını gerekli kılar. Genellikle %75 oranında su ihtiva eden çayır otlarının bozulmadan kurunabilmeleri için rutubet oranının belirli bir düzeye düşürülmesi gerekir. Bu iş çiftçiler tarafından ya tabii olarak ya da ambarda kurutma şeklinde yapılmaktadır.

