

Werkopdracht: Oogst, bewaring en kwaliteit van maïs

1. Geef een korte omschrijving van de meest belangrijke aspecten van het hakselen van maïs.
2. Hoe wordt de kwaliteit van ingekuilde maïs beïnvloed door de manieren van het hakselen?
3. Geef aan welke droge stofgehalte gewenst is bij het inkuilen.
4. Hoe wordt de kwaliteit van snijmaïs beïnvloed door de droge stofgehalte?
5. Wat zijn mogelijke oorzaken van een lage droge stofgehalte?
6. De energie die in de kuil zit wordt uitgedrukt in de VEM. Wanneer krijg je in een kuil een hoog VEM gehalte?
7. Wat is een nadeel van teveel zand in de kuil?
8. De maïs die in een kuil zit, is kort/normaal of lang gehakseld. Leg uit waar je dit aan kunt zien en geef een oordeel waarom dit wel of niet goed is voor de veehouder.
9. Hoe kan je beoordelen of een kuil geslaagd is?
10. Geef aan op welke factoren baseer je jouw oordeel en welke invloeden heeft het op de kwaliteit.
11. Welke schimmelvormingen kunnen ontstaan in een kuil en hoe beïnvloeden ze de kwaliteit van snijmaïs?
12. Welke verontreinigingen van de kuil zijn mogelijk en welke invloed hebben ze op de kwaliteit van snijmaïs?
13. Welke verontreinigingen zijn meest gevaarlijk voor de vee?
14. Welke mycotoxinen kunnen vrijkomen in een kuil en hoe worden ze geproduceerd?
15. Is de aanwezigheid van deze mycotoxinen schadelijk voor de gezondheid van de vee en/of voor de kwaliteit van melk en vlees als producten?
16. Welke maatregelen kan je nemen tegen de broei in een kuil?

