

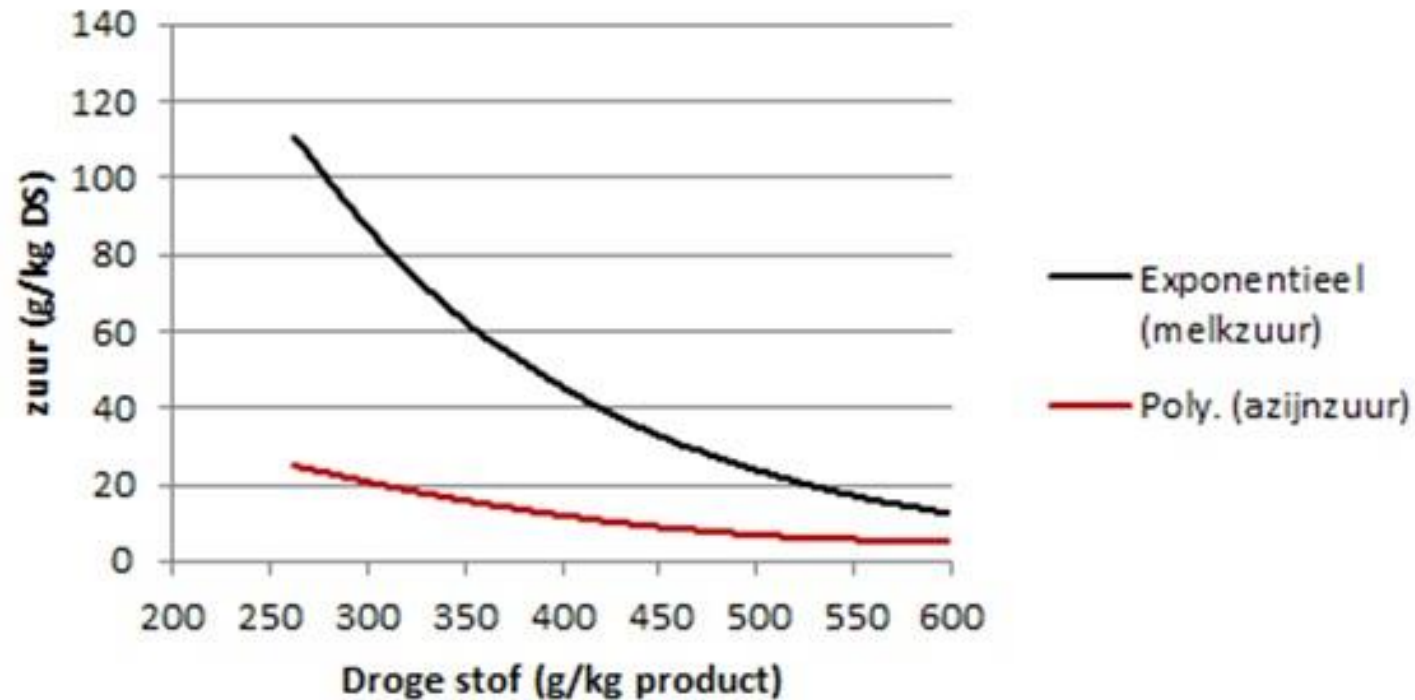
Conserving



DS, melkzuur en azijnzuur

- DS-gehalte
 - natte kuilen (< 35%) meer kans op boterzuur
 - Droge kuilen (> 45%) broeigevoelig
- Melkzuur
 - Inkuilproces is goed verlopen. Wordt in de pens propionzuur van gemaakt
 - Te veel → grotere kans op pensverzuring
 - Streeftraject 15 – 40 (afhankelijk van DS%, suiker en pH)
- Azijnzuur
 - Voorkomt broei, maar is niet smakelijk
 - Streeftraject 10 – 20

Grafiekgebied **Melkzuur en azijnzuur in graskuilen**



- Melkzuur wordt in de pens omgezet in propionzuur (stimuleert melkproductie)
- Te veel melkzuur geeft meer kans op pensverzuring
- Streef traject is per kuil wisselend
 - DS% (DS laag, MZ↑)
 - Suiker (DS hoog, suiker↑)
 - pH (lage DS, lage pH en meer melkzuur)

- Melkzuur wordt door de koe omgezet in lactose, wat de melkproductie stimuleert

- Melkzuur levert een belangrijke bijdrage aan een hoge melkproductie

NH₃ en boterzuur

- NH₃ en boterzuur
 - Te traag inkuilproces. Geven zeer slechte smaak

- Streeftraject boterzuur < 3
- Streeftraject NH₃ < 8

- Berekening van NH₃-fractie

$$183 - 159 = 24$$

$$24 / 183 \times 100\% = 13$$

- Geeft aan hoeveel % van RE totaal verloren is gegaan bij conservering

NH ₃ -fractie (%RE)	13	< 9		9
Nitraat	4,7	< 7,5		2,7
Ruw eiwit	159	160-190		147
Ruw eiwit totaal	183	170-210		161
Oplosbr.ruw eiwit(%RE)	72	40-60		63