

OWIJANIE BELI – ILE WARSTW FOLII?

Jednym z najważniejszych czynników przy produkcji kiszonki jest ilość warstw folii użytych do owijania balotów. Zastosowanie wielu warstw folii tworzy lepszą barierę ochronną. Nasuwa się zatem pytanie ile warstw folii należy zastosować, aby powstrzymać dostęp tlenu do kiszonki przy jednoczesnym utrzymaniu niskich kosztów produkcji.

DWIE, CZTERY CZY SZEŚĆ WARSTW FOLII? CO MÓWIĄ NA TEN TEMAT WYNIKI BADAŃ?

Generalnie do belowania kiszonki zaleca się stosowanie czterech warstw wysokogatunkowej folii, natomiast są przypadki, gdy trzeba stosować sześć warstw: gęsto zbite bele z dużym udziałem suchej masy, belowanie roślin o grubych łodygach oraz belowanie kiszonki na pasze dla koni.

BADANIE 1

Badanie przeprowadzono w Instytucie Upraw Łąkowych i Badań Środowiskowych (IGER) w Walii. Testy odbyły się w typowym gospodarstwie rolnym, zielonka była belowana bezpośrednio na polu i następnie przewożona do miejsca składowania. Wyniki (tabela 1) ukazują różnicę w szczelności i pokryciu kiszonki pleśnią przy kolejno 4 i 6 warstwach folii.

TABELA 1 – WPŁYW ILOŚCI WARSTW FOLII NA SZCZELNOŚĆ BELI I JAKOŚĆ KISZONKI

Ilość warstw folii	4	6
Szczelność beli* (sekundy)	73	150
% pokrycia pleśnią	1,8	0,8
Wartość energetyczna (Mj/kg suchej masy)	9,9	10,1

*Szczelność beli obliczona na podstawie czasu w jakim powietrze o normalnym ciśnieniu atmosferycznym powróciło do beli po wytworzeniu w niej próżni. Im wyższy wynik, tym bardziej szczelna bela.

FOLIA DO BELOWANIA KISZONKI

Dobór odpowiedniej folii do belowania ma pierwszorzędne znaczenie przy produkcji kiszonki. Folia powinna spełniać trzy podstawowe warunki:

- dobrą wytrzymałość mechaniczną
- wysoki stopień lepkości
- powinna być odporna na wpływ promieniowania UV dostarczanego przez światło słoneczne

BADANIE 2

W kolejnym badaniu przeprowadzonym przez IGER, standardowe 16 obrotów owijarki, które dotychczas używano do zawinięcia 4 warstw folii zostało zredukowane do 14 obrotów a następnie porównane do 16 i 17 obrotów. Przy 14 obrotach bele otrzymały 2 warstwy folii, natomiast przy większej ilości obrotów uzyskano rekomendowaną ilość 4 warstw.

TABELA 2 – WPŁYW ILOŚCI OBROTÓW OWIJARKI NA JAKOŚĆ KISZONKI

Ilość obrotów belownicy	14	16	17
Listeria (liczba/g kiszonki)	61,000	2,250	688
Szczelność folii (sekundy)	68	124	130
Wartość energetyczna (Mj/kg suchej masy)	9,8	10,0	9,8