

Versuch zur Körnermaiskonservierung

Körnermais hat zum Zeitpunkt der Ernte einen Trockenmassegehalt von 60 bis 75 % und kann deshalb nur in getrocknetem oder konserviertem Zustand gelagert werden. Hierzu wurde in Köllitsch ein Versuch durchgeführt.

Beschreibung

In dem Versuch wurde Körnermais mit ca. 27 % Feuchte sowohl in Schütthaufen konserviert als auch in Silo-Schläuchen siliert. Anschließend wurden die Futterwertveränderung und die Konservierverluste geprüft.

Die Konservierung erfolgte mit einem handelsüblichen Präparat in der Grundkombination Propionsäure + Ameisensäure nach Dosiertabelle. Die Silierung erfolgte ohne Siliermittel sowie mit Zusatz eines biologischen Mittels auf Milchsäurebakterienbasis.

Der Mais wurde unzerkleinert in einer Halle auf dem Boden gelagert bzw. mit einer Feuchtmahlmühle zerkleinert und in Folienschläuchen siliert. Der Verlust wurde mit Hilfe von eingelegten Nylonbeuteln (Bilanznetzen) ermittelt.

Ergebnis

Der Futterwertverlust vom frischen Erntegut bis zur Körnersilage ist bei allen Varianten zu vernachlässigen: Die Veränderungen im Zuckergehalt sind erwartungsgemäß mit der Milchsäuregärung zu begründen. Dagegen zeigte sich allerdings deutlich, dass der Trockenmasseverlust durch den Zusatz von Silier- bzw. Konserviermitteln reduziert werden konnte. Die chemische Konservierung zeigte dabei noch geringere Trockenmasseverluste als die Silierung.

Darst.: Körnermaissilierung im Folienschlauch bzw. Konservierung und aerobe Lagerung					
Erntegut		T g/kg	pH	Zucker/kg T g	T Verlust %
frisch		721	n. b.	19	–
siliert	ohne Zusätze	701	3,97	5	8,1
	biologisches Siliermittel	711	3,9	9	6,8
konserviert	Propionsäure/Ameisensäure	711	3,89	16	4,2