

ЧАСТНОЕ ТОРГОВОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

«ПУЛЬСТАР»

Республика Беларусь, 220080, г Минск, ул. Александровская, д.7,
Р/счет BY47MMBN 3012 0192 8001 0933 0000 в ОАО «Банк Дабрабыт» г. Минск, ул. Коммунистическая,
49, БИК: MMBNBY22, УНП 190681251, ОКПО 37684200
Тел.: 8-017-3500257, 8-029-680-60-80. Email: pulstar2006@mail.ru. Сайт: www.pulstar.by

Для собственника производителя молока биоконсервант является важнейшим продуктом, в выборе которого он должен подходить очень тщательно. Только с высокоэффективными лактобактериями можно произвести силос и сенаж с очень низким содержанием токсинов. Всем кто производит молоко известно, что такое токсины и что они образуются в силосе и сенаже в результате жизнедеятельности вредных бактерий. Токсины являются причиной болезни или смерти животного. Если они не убивают сразу, то накапливаясь в организме они в конечном счете приводят к гибели животного. Значит главная задача производителя корма - как можно быстрее подавить жизнедеятельность вредных бактерий. С этой задачей справляется молочная кислота, которую выделяют лактобактерии. Чтобы получить корм с очень низким содержанием токсинов необходимо подавить вредные бактерии в течении 2-3 дней после укрытия силосной траншеи. Чтобы это произошло, лактобактерии, входящие в состав биоконсерванта, должны обладать главной способностью - быстро и много выделять молочной кислоты и проживать весь срок ферментации. Их количество должно быть доминирующим в процессе брожения - не менее 100 000 КОЕ каждого штамма из расчета на 1 гр. силосуемой зеленой массы.

Среди лактобактерий, которых в мире порядка 100 000 штаммов, немногие обладают способностью производить молочной кислоты быстро и много. В мире определено порядка 20 000 штаммов лактобактерий, из них единицы входят в состав биоконсервантов по этой причине. Чтобы найти такие лактобактерии, которые сразу и много способны производить молочной кислоты, проживать весь срок ферментации, иметь способность выживать в разных условиях высокой влажности, высокого содержания сухого вещества, разных температур, необходимы серьезные научные исследования. Ученых, занимающихся данным направлением в науке очень мало. В мире порядка десяти. Один из них – это немецкий ученый доктор Берн Пипер. Изучая жизнедеятельность лактобактерий, им было установлено, что значение pH в силосуемой зеленой массе должно быть на 3-ие сутки 4,1 -5,1 в зависимости от содержания сухого вещества. Данное значение pH, которое фиксирует концентрацию молочной кислоты, обеспечивает стабильность брожения и подавления жизнедеятельности вредных бактерий в силосуемой массе.

Специалистами ОАО «Парохонское» и Филиал "Фалько-агро" ОАО "Агрокомбинат "Дзержинский" провели у себя на предприятии испытания с разными биоконсервантами и по факту показаний снижения pH приняли решение в дальнейшем использовать биоконсервант «Био-Сил».

Данный биоконсервант с 1992 года производится в Германии компанией "Dr.Pieper Technologie und Produktentwicklung GmbH" и с 2010 года в Республике Беларусь совместно с компанией ЧУП «Пульстар». Ученый, который создал консервант «Био-Сил», является доктор Берн Пипер. Он не только ученый, но и практик. Занимается производством органического молока. Без ветпрепаратов, без химии надаивает 10 000 литров молока на корову в год.

Конечно, силос и сенаж на своей ферме он производит с использованием биоконсерванта «Био-Сил». Произведенный им корм является основой кормления телят. Сенаж в корм телятам он начинает давать через неделю после рождения теленка. Телята, переходя из одной группы в другую, имея один и тот же корм, не имеют проблем со здоровьем и набором веса.

Сельхозпредприятия, которые используют биологический консервант «Био-Сил» в своем производстве, имеют возможность бесплатно получать консультации по вопросам производства молока. Доктор Берн Пипер консультирует производителей молока уже более 20 лет. Совет от доктора Пипера производителю молока при выборе биоконсерванта: обратить внимание на те консерванты, которые сертифицированы независимым немецким сельскохозяйственным обществом DLG. Это практически единственная независимая организация, которая объективно оценивает эффективность лактобактерий, входящих в состав биоконсерванта. Данной организацией не зарегистрировано ни одного биоконсерванта в состав которого входят ферменты, пропионовые бактерии, если количество лактобактерий каждого штамма меньше чем 100 000 КОЕ из расчета на 1 гр. силосуемой зеленой массы.

Доктором Берн Пипер написана брошюра «Кормление и менеджмент для коровы, дающей 10 000 литров». Каждому производителю молока не помешает ознакомиться с данной информацией, и вы возможно найдете ответы на вопросы, которые у вас обязательно имеются.

Самый короткий путь к успеху в бизнесе - взять в проводники ученого. Доктор Берн Пипер сказал: «Экономика производства молока требует очень высокого качества силоса, а именно:

- высокой концентрации энергии;
- низкого показателя расщепления белка;
- высокого вкусового качества;
- низкого содержания энтеротоксинов, клостридий и биогенных аминов.

Плохой силос – самый дорогой силос».

Основная ценность производителя молока является высокопродуктивное животное. Если использовать при производстве молока малоэффективные бактерии, мы по факту получим корм с высоким содержанием токсинов, что делает этот бизнес затратным и проблемным. Ведь коровы вынуждены поедать корм, в котором концентрация ядов угрожает их здоровью. Чтобы получить корм без токсинов высокого качества в Германии зарегистрирована комбинация совместного применения химического консерванта «Амазил» и биологического «Био-Сил». Биологический консервант вносится в измельчитель, а химический - при вылете зеленой массы из комбайна. Количество фермеров в Германии, использующих данную комбинацию при производстве силоса и сенажа, увеличивается с каждым годом. Немецкие фермеры сознательно идут на увеличение затрат связанных с производством кормов, чтобы сделать свой бизнес стабильным.

С уважением

Директор ЧУП «Пульстар» Куликов С.С.