



SIANOKISZONKA – WADY I ZALETY

NEWSLETTER (sierpień 2018)

Hodowca i Jeździec – Pismo Polskiego Związku Hodowców Koni

Sianokiszonka, powszechna w wielu krajach (szczególnie w tradycji hodowli anglosaskiej, gdzie podaje się ją często wszystkim grupom wiekowym, głównie z uwagi na brak możliwości zebrania suchego siana), potrafi nadal wzbudzać wiele kontrowersji z uwagi na wielość zagrożeń, jakie ze sobą niesie. Jej produkcja wymaga najwyższej sumienności i dbałości w przestrzeganiu określonych procedur. Wszelkie odstępstwa od nich prowadzą do pogorszenia jej jakości, co przy skarmianiu szczególnie wrażliwym pod względem pokarmowym koniom, może nieść ze sobą bardzo groźne zdrowotne następstwa. Jednym słowem nie jest to pasza łatwa w przygotowaniu i zawsze bezpieczna.

Według opinii części żywieniowców dobrej jakości sianokiszonka (odpowiednio przygotowana, przechowana i podana) może zastąpić siano, nawet to z pierwszego pokosu. Stosunkowo szybka w przygotowaniu, zapewniająca mniejsze straty części roślinnych (jak ma to miejsce w przypadku suszenia zielonki na siano), bogata w energię i minerały, istotnie ogranicza też zapylenie stajni i jako pozbawiona kurzu często jest ratunkiem dla koni na kurz uczulonych. Jest stosunkowo łatwa w przechowywaniu (zadaszona sucha przestrzeń) i smakowita, chętnie przez konie zjadana, a w porównaniu z kiszonką (z kukurydzy, rzadko stosowaną i jeszcze rzadziej polecaną), nie obniża nadmiernie pH treści przewodu pokarmowego.

Druga szkoła o sianokiszonce mówi o niej w sposób nie pozostawiający żadnej wątpliwości jako o przyczynie powstawania niedoborów pokarmowych, ogólnoustrojowym podtruwaniu poprzez zatrucie w obrębie jelit i nadmiernym obciążaniu metabolizmu. W ślad za tym – o negatywnym wpływie na florę jelitową, problemach z mięśniami i wydajnością organizmu oraz jako o źródle powstawania alergii oddechowych. Chociaż teoretycznie proces kiszenia powinien powodować zmniejszenie ilości chorobotwórczych grzybów, więc przez pierwszą grupę żywieniowców sianokiszonka jest polecana dla koni z alergiami i chorobami układu oddechowego.

Z trzeciej strony, nie zajmując odrębnego stanowiska, wskazać należy, że przygotowanie sianokiszonki to konkretna odpowiedzialność – ważna jest higiena pracy i cały katalog drobnych czynności, od odpowiedniej wysokości koszonych traw do szczelności balotu, które będą odpowiedzialne za jej jakość i walory pokarmowe. Czynnikiem ekonomicznym często jednak sprawia, że zakiszeniu nie rzadko poddawane są rośliny przewędnięte i podsuszone, co również ma wpływ na jej jakość. Wielokrotne foliowanie także nie jest tanie. Ostatecznie też wziąć pod uwagę należy zasady dotyczące skarmiania sianokiszonką - do żelaznych reguł należy zaliczyć nie podawanie jej z balotów o uszkodzonej folii ani z balotów porażonych grzybem i pleśnią. Istotne jest także stosowanie okresu przejściowego dla wprowadzenia sianokiszonki do dawki pokarmowej oraz konieczność utrzymania wysokiego tempa jej skarmiania (24 godziny po rozwinięciu balotu).

Technologia produkcji sianokiszonki jest stosunkowo skomplikowana, wymaga wysokiej higieny pracy oraz świadomości, że nad częścią procesów zachodzących w balocie nie ma się wpływu. Najogólniej mówiąc to beztlenowa fermentacja z udziałem kwasu mlekowego przy odpowiednim ubiciu

materiału biologicznego (zahamowanie rozwoju organizmów tlenowych i obniżenie pH) w granicznie określonej temperaturze (25-35 stopni Celsjusza). W ramach procesów zakiszania powstaje tu także kwas octowy, co do określonych parametrów jest zjawiskiem pozytywnym, ale w przypadku zanieczyszczonego materiału biologicznego pojawią się także bakterie kwasu masłowego i bakterie gnilne oraz drożdże lub pleśń. W przypadku procesów gnilnych pojawia się też charakterystyczny zapach acetonu, który automatycznie powinien wykluczyć skarmianie paszy i przeznaczenie balotu do utylizacji.

Sianokiszonka w całym okresie dojrzewania powinna być ściśle i szczelnie owinięta folią. Jej owinięcie powinno nastąpić nie później niż 2 godziny od właściwego upakowania biomasy. Właściwe zabezpieczenie zakiszanej zielonki ograniczy rozwój pleśni, a co za tym idzie – skażenia paszy mykotoksynami. Odpowiednio składowana, w suchym, niezalewanym wodą miejscu, jest gotowa do spożycia już po 7-8 tygodniach. O ile folia w żaden sposób nie zostanie na opakowaniach uszkodzona, zdolność przechowalnicza wynosi nawet około 12 miesięcy.

Bele cylindryczne lub prostopadłościennne, w których zazwyczaj przygotowuje się sianokiszonkę dla koni, są bardzo duże. Zwolennicy jej stosowania wskazują, iż sensownym rozwiązaniem mogą tu być opakowania kompaktowe, o wadze 50 kg, przydatne zwłaszcza w stajniach, gdzie utrzymuje się tylko kilka koni. Najważniejszą bowiem kwestią ostatecznego skarmiania nią koni pozostaje termin jej przydatności do spożycia po otwarciu opakowania – bezwzględnie zaleca się, aby rozpakowana sianokiszonka została skarmiona w ciągu doby. Zaleca się także, aby była każdorazowo poddawana analizie biochemicznej, gdyż skutki skarmiania paszy złej jakości mogą być bardzo groźne.

W przypadku sianokiszonki należy się też liczyć z potencjalnym zatruciem jadem kiełbasianym, czyli botulizmem. Sianokiszonka stanowi idealne środowisko do rozwoju *Clostridium botulinum*, a z uwagi na brak kontroli nad procesem, nie jesteśmy często w stanie zapewnić warunków utrzymania pH sianokiszonki na poziomie poniżej 4,6, który spowodowałby istotne ograniczenie możliwości rozmnażania się tej bakterii. Toksyna przez nią produkowana powoduje porażenie wiotkie mięśni. Zarażony koń ma problemy z żuciem oraz przełykaniem pokarmu i szybko staje się apatyczny. Porażeniu ulegają także mięśnie przewodu pokarmowego, co prowadzi do zatrzymania perystaltyki oraz zalegania i w konsekwencji do szybkiego pogorszenia się stanu konia i bardzo często jego śmierci. Należy mieć również na uwadze fakt, i w tym miejscu leży największe ryzyko sianokiszonki, że ewentualna obecność w niej toksyny botulinowej nie ma wpływu na większość elementów oceny organoleptycznej sianokiszonki. Pamiętajmy natomiast, że *Clostridium* zmienia proteiny i kwas mlekowy w biogenne aminokwasy i kwas masłowy, który śmierdzi. Ponieważ kwas mlekowy jest bezwonny, to kiszonka powinna zawsze przyjemnie pachnieć, a zatem nieprzyjemny zapach będzie zawsze oznaką niewłaściwej fermentacji.

Najczęściej wymieniane zalety sianokiszonki to smakowitość i wartość pokarmowa oraz ekonomia skarmiania stada. Jej stosowanie jednak to ryzyko zatruc i szeregu problemów zdrowotnych, mogących w konsekwencji mieć negatywny wpływ na efektywność hodowli. Szczególnie wówczas, gdy przygotowana w dużych balotach, nie ma szansy na szybkie spożycie. Pamiętajmy zatem o jej wszystkich wadach i zaletach decydując się na skarmianie nią koni, aby stanowiła źródło wartości odżywczej, a nie niebezpieczeństwo pojawienia się problemów zdrowotnych.

