

Krompir za pitanje prašičev

Kmetije, ki pridelujejo krompir, imajo vsaj nekaj drobnega ali poškodovanega krompirja, ki ni uporaben za ljudsko prehrano. Tak krompir lahko surov pokrmimo govedu. Lahko pa ga uporabimo za prehrano prašičev.

Prašiči surov krompir slabo izkoristijo. Poleg tega surov krompir vsebuje antinutritivne snovi. Zato moramo krompir, ki ga krmimo prašičem, toplotno obdelati. Surov krompir, lahko kuhamo ali parimo in tako uničimo strupeno snov solanin in krompirju zboljšamo prebavljivost. Krompir lahko kuhamo sproti, vendar porabimo mnogo manj časa in energije, če ga skuhamo naenkrat in siliramo. Sam krompir se slabše silira, ker ne vsebuje sladkorjev in ima nizko sušino. Zato krompirju lahko dodamo seno, slamo, primerno osušeno travo ali detelje. S tem zvišamo suho snov na okoli 30%, kar je že ugodno za siliranje.

Za siliranje krompirja lahko uporabimo ves svež droben ali poškodovan krompir ali pa krompir, ki nam je spomladi ostal v kleti. Krompir temeljito umijemo, da je prisotne čim manj zemlje v kateri so klostridiji, ki bi lahko povzročili neprimerno vretje. Krompir kuhamo ali parimo in mu dodamo bolj suh material, (seno, delno posušeno travo ali travno deteljno mešanico), tako da ima skupna masa okoli 30% suhe snovi. Za manjši reje lahko izvedemo siliranje kar v plastične ali kovinske sode. Če sod ni vodotesen si pomagamo s polivinilastimi vrečami.

Pri skladiščenju krompirja imamo preko zime vsaj 10% izgub hranil. Pri siliranju se uniči le 4do 6% hranil. Prednost siliranega krompirja pa je tudi v tem, da ga v obliki silaže dlje časa lahko skladiščimo.

Kuhan krompir je za prašiče zelo okusen in ugodno vpliva na okusnost njihovega mesa. 1 kg kuhanega krompirja ima toliko energije kot 0,25 kg ječmena. V obrok za pitance ga lahko vključimo do 5 kg na dan.

26.9. 2018

Stane Bevc