41 *U.A.R. J. Anim. Prod.*, Vol. **11**, No. 2, pp. 313-314 (1971).

SILAGE MAKING FROM THE FIRST CUT OF BERSEEM WITH SPECIAL REFERENCE TO ITS NUTRITIVE VALUE.

By

I. M. El-Gindi, S. El-Samman and M. S. Nowar

Animal Production Department, Faculty of Agriculture

Cairo University

It was intended to study the best method for making silage from the Egyptian clover-berseem-(Trifolium alexandrinum). Silage was made from the 1st cut of berseem by three methods: addition of acids, addition of molasses, and the wilting method (without adding preservatives).

It was found that the addition of AIV solution or molasses gave silage of good quality. The wilted silage was the least acidic (pH 4.73). The pH of the AIV silage was below 4.0 ranged from 3.67 to 3.90.

The starch value (SV), total digestible nutrients (TDN) and digestible crude protein (CDP) produced from one feddan during the 1st cut of berseem were the highest in the AIV (2.25 N.) silage being 363.85, 413.15 and 102.59 kg., and they were the lowest in the wilted silage being 308.60, 360.97 and 93.20 kg. Very slight differences were found between the molassed silage and the 2.25 N. AIV silage.

طرق عمل السيلاج من الحشة الأولى للبرسيم مع دراسة قيمته الغذائية

ابراهيم الجندى ـ سعد السمان ـ مصطفى نوار

الملخص

البرسيم من أهم محاصيل العلف الخضراء الشتوية فى مصر ، واذا اتبعت التغذية الصحيحة عليه فسيكون هناك كميات فائضة يمكن حفظها على صورتى دريس أو سيلاج .

ويمتاز عمل السيلاج بأنه لا يخضع للظروف الجوية ، وقلة الفقد الناشىء من تحويل البرسيم الى سيلاج عنه الى دريس وكذلك فان السيلاج يشغل حيزا صغيرا اذا قورن بالدريس .

وقد أجرى عمل السيلاج بثلاث طرق : اضافة الأحماض ، اضافة المولاس ، طريقة الذبول (بدون اضافة مواد حافظة) .

وقد وجد أن اضافة محاليل الأحماض أو المولاس انتجت سيلاجا ذا صفات جيدة ، وأن طريقة الذبول أعطت سيلاجا مرضيا ، فقد كان درجة PH فى السيلاج المصنوع بطريقة الذبول ٤٫٧٣ بينما كانت لسيلاج الأحماض أقل من ٤

وقد كانت القيمة النشوية والمركبات المهضومة الكلية والبروتين الخام المهضوم الناتجة من تحويل فدان البرسيم الى سيلاج بالطرق المختلفة كالآتى :

	القيمة النشوية كجم	المركبات المهضومة الكلية كجم	البروتين الخام المهضوم كجم
سيلاج الأحماض ٢٫٢٥غيارى	٣٦٣٫٨٥	٤١٣٫١٥	١٠٢٫٥٩
سيلاج المولاس	٣٦١٫١٨	٤٠٨٫٧٩	٩٣٫٣٣
السيلاج المصنوع بطريقة الذبول	٣٠٨٫٦٠	٣٦٠٫٩٧	٩٣٫٢٠

ومن ذلك يتضح أهمية عمل السيلاج باضافة المولاس لانها أسهل فى التطبيق العملى والسيلاج الناتج تكون قيمته الغذائية مرتفعة وذو صفات جيدة .