Green Fodder Silage,Storgae and Dry Fodder enrichment Technologies

ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ
ಬೆಂಗಳೂರು

ಮೇವು ಸಂಗ್ರಹಣ ವಿಧಾನಗಳು ಹಾಗೂ ಒಣ ಮೇವು ಪೌಷ್ಟಿಕರಣ

ಬಿ.ಜಿ. ಶೇಖರ
ಮಹದೇವಯ್ಯ
ಹೆಚ್.ಪಿ.ದಿನಕರ್
ಪಿ. ಮಹದೇವು
ನಾಗೇಶ ಚಿಕ್ಕರೂಗಿ
ಎನ್. ಮಾನಸ
ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು, ವಕೃಸಂಕೇ, ವಿ.ಸಿ.ಫಾರಂ, ಮಂಡ್ಯ

ಮೇವಿನ ಬೆಳೆ ವಿಭಾಗ
ವಲಯ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ
ವಿ.ಸಿ.ಫಾರಂ, ಮಂಡ್ಯ–571 405
2016

ನಮ್ಮ ದೇಶವು ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಜಾನುವಾರು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಥಮ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದ್ದರೂ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಳಮಟ್ಟದಲ್ಲಿರುವುದು ಶೋಚನೀಯ. ಇದಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಕಾರಣಗಳಲ್ಲಿ ಸಮತೋಲನ ಹಾಗೂ ಸರಿಯಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪಶು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡದಿರುವುದು ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಪಾತ್ರ ಎಲ್ಲದಕ್ಕಿಂತ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದ್ದು ಅಧಿಕ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಗಾಗಿ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದು ಅತ್ಯವಶ್ಯಕ. ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವಿರುವಂತಹ ರೈತರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ವರ್ಷದ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಒದಗಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಆದರೆ, ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯ ಖುಷ್ಕಿ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿದ್ದು ಶೇ. 70 ರಷ್ಟು ವ್ಯವಸಾಯ ಪ್ರದೇಶ ಮಳೆಯನ್ನೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಆ ಒಂದು ಅಲ್ಪ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು 4–5 ತಿಂಗಳು ಮಾತ್ರ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ. ವರ್ಷದ ಉಳಿದ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಮೇವಿನ ಕೊರತೆ ಸರ್ವೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಒಣ ಮೇವು ಲಭ್ಯವಿದ್ದರೂ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸದೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಅದರ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕ್ಷೀಣಿಸಿ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಾರದಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತಿದೆ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಿ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಹಾಗೂ ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಮೇವಿನ ಅಭಾವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದು ಅತ್ಯಗತ್ಯ ಹಾಗೂ ಅನಿವಾರ್ಯ.

ಹಸಿರು ಮೇವು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು

1. ಒಣಗಿಸಿದ ಹಸಿರು ಮೇವು(ಹೇ)
2. ರಸಮೇವು (ಸೈಲೇಜ್)

ಒಣಗಿಸಿದ ಹಸಿರು ಮೇವು

ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳು ಶೇ. 50 ರಷ್ಟು ಹೂ ಬಿಡುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಟಾವು ಮಾಡಿ ಮೇವಿನಲ್ಲಿರುವ ಶೇ. 75–80 ರಷ್ಟು ತೇವಾಂಶವು ಶೇ. 15–20 ರಷ್ಟಕ್ಕೆ ಬರುವ ತನಕ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕೃತಕ ಉಷ್ಣತೆ ಕೊಡುವ ಯಂತ್ರಗಳಿಂದ ಒಣಗಿಸಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸುವುದು. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಕಚ್ಚಾ ಸಸಾರಜನಕದ ಪ್ರಮಾಣ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಕ್ಷೀಣಿಸದಂತೆ ಕಾಪಾಡಬಹುದು. ಹೀಗೆ ಸಂಸ್ಕರಿಸುವುದರಿಂದ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಸಾಮಾನ್ಯ ಒಣಹುಲ್ಲಿಗಿಂತ ಉತ್ತಮವಾಗಿದ್ದು ಜಾನುವಾರುಗಳು ತಿನ್ನಲು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತವೆ.

ಒಣ ಹಸಿರು ಮೇವಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಬೆಳೆಗಳು: ಎಲ್ಲಾ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಒಣ ಹಸಿರು ಮೇವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಆದರೆ ತೆಳು ಮತ್ತು ಮೃದು ಕಾಂಡಗಳ ಏಕದಳ, ದ್ವಿದಳ ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳು ಹಾಗೂ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹುಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತ. ಬಿರುಸು ಕಾಂಡವುಳ್ಳ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಒಣ ಹಸಿರು ಮೇವಿಗೆ ಬಳಸಬಾರದು.

ಒಣಗಿಸಿದ ಹಸಿರು ಮೇವು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ:

- ✓ ಜೋಳ ಮತ್ತು ತೃಣ ಧಾನ್ಯ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಶೇ. 50 ರಷ್ಟು ಹೂ ಬಿಡುವಾಗ ಕಟಾವು ಮಾಡಬೇಕು.
- ✓ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬೆಳೆಗಳಾದ ಕುದುರೆ ಮಸಾಲೆ, ಅಲಸಂದೆ, ಬರ್ಸೀಂ ಹಾಗೂ ಹುರುಳಿ ಮುಂತಾದ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೇ.10 ರಷ್ಟು ಹೂ ಕಂಡು ಬಂದಾಗ ಕಟಾವು ಮಾಡಬೇಕು.
  ಸುಮಾರು ಒಂದು ವಾರ ಮಳೆ ಆಗದಿರುವ ದಿನಗಳನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಬೇಕು.
- ✓ ನೀರಾವರಿ ಬೆಳೆಯಾದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಒಂದು ವಾರ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ನೀರು ಕೊಡುವುದನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕು.
- ✓ ಬೆಳಗಿನ ಜಾವದಲ್ಲಿ ಗಿಡದಲ್ಲಿನ ಇಬ್ಬನಿ ಒಣಗಿದ ಕೂಡಲೆ ಕೊಯ್ದು ತೆಳ್ಳಗೆ ಹರಡಬೇಕು.
- ✓ ಬೆಳೆ ಕಟಾವಿನ ನಂತರ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಒಣಗಲು ಬಿಡಿ, ಸಮನಾಗಿ ಒಣಗಲು ಆಗಾಗ್ಗೆ ತಿರುವಿ ಹಾಕಿ.
- ✓ ಪ್ರಖರವಾದ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ 3 ರಿಂದ 5 ಗಂಟೆ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ಸಾಕು. ಈ ರೀತಿ 2–3 ದಿವಸಗಳವರೆಗೆ ಒಣಗಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ದಿವಸ ಒಣಗಿಸ ಬಾರದು.
- ✓ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಎಲೆಗಳು ಬಹಳ ಒಣಗಿ ಪುಡಿಯಾಗದಂತೆ ಎಚ್ಚರ ವಹಿಸಿ.
- ✓ ಒಣಗಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೆ ಎರಡು ಬಾರಿ ತಿರುವಿ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಾಳಿಯಾಡಿ ಬೇಗ ಒಣಗುತ್ತದೆ.
- ✓ ಎಲೆಗಳು ಮಾತ್ರ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿ ಉಳಿದ ಭಾಗ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣವಿರುವಂತೆ ಒಣಗಿಸಿ.

ಹೀಗೆ ಒಣಗಿಸಿದ ನಂತರ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಕಂತೆ ಕಟ್ಟಿ ರಾಶಿಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಮಳೆ ಬಿಸಿಲು ಬೀಳದಂತಹ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು.

ರಸಮೇವು (ಸೈಲೇಜ್):

ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಆಹಾರಾಂಶಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಆಮ್ಲಜನಕ ನಿರಪೇಕ್ಷ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಹುಳಿಯಾಗಿಸಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿಡುವುದಕ್ಕೆ ರಸಮೇವು ಎನ್ನಬಹುದು. ಮೇವಿಗಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಾದ ಜೋಳ, ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಹಾಗೂ ಸಜ್ಜೆ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಕಟಾವು ಮಾಡಿ ಶೇ. 65–70 ರಷ್ಟು ತೇವಾಂಶ ಬರುವವರೆಗೆ ಬಾಡಿಸಿ, 1–2 ಇಂಚು ತುಣುಕುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ತೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಭದ್ರವಾಗಿ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ತುಂಬಿಡಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದ 4 ರಿಂದ 6 ವಾರದ ನಂತರ ಹೊರತೆಗೆದು ಮೇವಾಗಿ ಬಳಸುವುದು.

ರಸಮೇವಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಬೆಳೆಗಳು: ಏಕದಳ ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳಾದ ಮೇವಿನ ಸಜ್ಜೆ, ಜೋಳ, ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳವನ್ನು ರಸ ಮೇವಿಗಾಗಿ ಬಳಸಿ.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಬಹುದಾದ ಗುಂಡಿಗಳ ಪ್ರಕಾರಗಳು:

ರಸಮೇವನ್ನು ಗುಂಡಿ/ತೊಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವುದರಿಂದ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನಿವೇಶಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ವಿವಿಧ ಮಾದರಿಯ ರಸಮೇವು ಗುಂಡಿ/ಸೈಲೊಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಜಾನುವಾರುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. (5 ಹಸುಗಳಿಗೆ 3 ತಿಂಗಳು ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸಲು ತಲಾ 200 ಚದರ ಅಡಿ ಇರುವ 2 ಗುಂಡಿಯಾದರೆ ಸಾಕು).

ರಸಮೇವು ಗುಂಡಿ ಮಾದರಿಗಳು

1) ಲಂಬಾಕಾರದ ವಿನ್ಯಾಸ

ಅ) ಗೋಪುರಕಾರದ ವಿನ್ಯಾಸ

ಈ ತರಹದ ರಸಮೇವು ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಮಳೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೀಳುವ ಮತ್ತು

ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ತೇವಾಂಶ ಹೆಚ್ಚು ಇರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲ್ಭಟ್ಟಕ್ಕೆ ಗೋಪುರಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಆ) ಬಾವಿಯಾಕಾರದ ಮಾದರಿ

ಮಳೆ ಕಡಿಮೆ ಬೀಳುವ ಒಣಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಈ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಭೂಮಿಯ ಮಟ್ಟದಿಂದ ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಬಾವಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ.

2) ಭೂಮಿಯ ಮೇಲ್ಮೈ (ಸಮತಳ) ವಿನ್ಯಾಸ

ಅ) ಚರಂಡಿ ಮಾದರಿ

ಆ) ಬಂಕರ್ ಮಾದರಿ

ಈ ತರಹದ ಸೈಲೊಗಳನ್ನು ಭೂಮಿಗೆ ಸಮಾನಾಂತರವಾಗಿ ಚರಂಡಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಲಾಗುವುದು.

ಈ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದಂತೆ ತಮ್ಮ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ರಸಮೇವು ವಿನ್ಯಾಸ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾದ ರಸ ಮೇವು ವಿನ್ಯಾಸ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೆ ಮಾದರಿಯ ಗುಂಡಿಗಳಾದರೂ ಲಂಬವಾಗಿದ್ದು ನುಣಪಾಗಿರಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ತುಂಬುವಾಗ ಹೆಚ್ಚು ಗಾಳಿ ಹುಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಇರದೆ ರಸಮೇವು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಬಾವಿ ಮತ್ತು ಚರಂಡಿಯಾಕಾರದ ರಸಮೇವು ವಿನ್ಯಾಸವು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದ್ದು, ಸುಲಭವಾಗಿ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ರಸಮೇವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ:

- ✓ ಜೋಳ, ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಹೂವಾಡುವ ಹಂತದಿಂದ ಕಾಳಿನಲ್ಲಿ ಹಾಲು ತುಂಬುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕಟಾವು ಮಾಡಬೇಕು.
- ✓ ಕಾಂಕ್ರೀಟ್ ಅಥವಾ ಇಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಭೂಮಟ್ಟದ ಮೇಲೆ ಅಥವಾ ನೆಲದಡಿ ತೊಟ್ಟಿ ಕಟ್ಟಬೇಕು.
- ✓ ಮಳೆ ನೀರು ಅಥವಾ ಬಸಿ ನೀರು ಬರದಂತಹ ಎತ್ತರದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಬೇಕು.
- ✓ ನೆಲದಡಿ 400 ಚ.ಅ. ವಿಸ್ತೀರ್ಣದ ತೊಟ್ಟಿಯಿಂದ ಪಡೆದ ರಸಮೇವನ್ನು ಪ್ರತಿ ದಿವಸಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿ ರಾಸುವಿಗೆ 10 ಕೆ.ಜಿ.ಯಂತೆ ಒಟ್ಟು 5 ರಾಸುಗಳಿಗೆ 3 ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ರಸಮೇವು ಪೂರೈಸಬಹುದು.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು

- ✓ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು (1–2 ಇಂಚು ದಪ್ಪವಿರುವಂತೆ) ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು.
- ✓ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೇವನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಪದರವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಅದುಮಿ ಗಾಳಿ ಒಳ ಸೇರದ ಹಾಗೆ ಭದ್ರವಾಗಿ ತುಂಬಬೇಕು.
- ✓ ಪ್ರತಿ ಪದರದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲದ ದ್ರಾವಣ ಅಥವಾ ಕಾಕಂಬಿಯನ್ನು (ಶೇ.1) ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡುವುದರಿಂದ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ರಸಮೇವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಪಡೆಯಬಹುದು.
- ✓ ಭೂಮಿ ಮಟ್ಟದಿಂದ 0.5 ಮೀ. ನಿಂದ 1.0 ಮೀ. ಎತ್ತರದವರೆಗೆ ತುಂಬ ಬೇಕು. ನಂತರ ಮೇಲ್ಮೈಯನ್ನು ಪಾಲಿಥೀನ್ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಮೇಲೆ 5 ಸೆಂ.ಮೀ. ದಪ್ಪವಿರುವಂತೆ ಸಗಣಿ ಮತ್ತು ಮಣ್ಣನ್ನು 1:10 ಅನುಪಾತದಲ್ಲಿ ಕೆಸರು ಮಾಡಿ ಸವರಿ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಭದ್ರ ಮಾಡಬೇಕು.
- ✓ ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಸುಮಾರು 30–45 ದಿವಸಗಳ ನಂತರ ರಸಮೇವು ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ.

ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ರಸಮೇವಿನ ಲಕ್ಷಣಗಳು:

- ✓ ತಿಳಿಹಸಿರು ಮಿಶ್ರಿತ ಬಂಗಾರದಂತಹ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣವಿರಬೇಕು.
- ✓ ಆಹ್ಲಾದಕರ ಮಾಗಿದ ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ
- ✓ ಯಾವುದೇ ತರಹದ ಶಿಲೀಂದ್ರ ಬೆಳೆದಿರಬಾರದು
- ✓ ರಸಮೇವಿನ ರಸಸಾರವು 4 ರಿಂದ 4.5 ಒಳಗೆ ಇರಬೇಕು.
- ✓ ಬ್ಯುಟರಿಕ್ ಆಮ್ಲವು ಶೇ.0.2 ರ ಒಳಗಿದ್ದು ಅಮೋನಿಯ ಸಾರಜನಕವು ಶೇ.10ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇರಬೇಕು.

ರಸ ಮೇವು ತಯಾರಿಕೆಯಿಂದಾಗುವ ಉಪಯೋಗಗಳು

- ✓ ರಸಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಒಣಗಿಸಿದ ಹಸಿರು ಮೇವು ಮತ್ತು ಒಣ ಮೇವಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ✓ ಈ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಭಾಗವನ್ನು ಪೋಲಾಗದಂತೆ ಮೇವಿಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ.
- ✓ ತಯಾರಿಕೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಹಂತಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಯಾಂತ್ರೀಕರಣ ಗೊಳಿಸಬಹುದು.
- ✓ ಒಣಮೇವಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಸ್ಥಳಾವಕಾಶದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಬಹುದು.
- ✓ ರುಚಿಕರವಾಗಿದ್ದು ಜಾನುವಾರುಗಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.
- ✓ ಶೇ.50ರಷ್ಟು ಹುಲ್ಲಿನ ನೈಟ್ರೇಟ್ ವಿಷರಹಿತ ವಸ್ತುವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಡುತ್ತದೆ.
- ✓ ಯಾವುದೇ ಹವಾಮಾನದಲ್ಲದರೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.
- ✓ ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಹಿಂದುಳಿದ ಸಣ್ಣ ಮತ್ತು ಅತಿ ಸಣ್ಣ ರೈತರು ಸಿಮೆಂಟ್‌ನಿಂದ ರಸಮೇವು ಗುಂಡಿ ತಯಾರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿದಿರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಚೀಲ ಮತ್ತು ಡ್ರಮ್‌ಗಳನ್ನು ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು.

ರಸಮೇವು ಬಳಸುವ ವಿಧಾನ:

- ✓ ಗುಂಡಿಯ ಒಂದು ತುದಿಯಿಂದ ಹೊದಿಕೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಪದರ ಪದರವಾಗಿ ರಸಮೇವನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕು.
- ✓ ಒಮ್ಮೆ ಗುಂಡಿಯ ಹೊದಿಕೆ ತೆಗೆದು ರಸಮೇವು ತೆಗೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ ದಿವಸಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ರಸಮೇವನ್ನು ತೆಗೆದು ನಂತರ ತಕ್ಷಣ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಬೇಕು.
- ✓ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ರಾಸುಗಳಿಗೆ ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರಸಮೇವನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು. ನಂತರ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು.
- ✓ ಹಾಲು ಕೊಡುವ ಹಸುವಿಗೆ ರಸಮೇವನ್ನು ಹಾಲು ಕರೆದ ನಂತರ ಕೊಡುವುದು. ಈ ರೀತಿ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ರಸ ಮೇವಿನ ವಾಸನೆ ಬಾರದ ಹಾಗೆ ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

ಒಣ ಮೇವು ಪೌಷ್ಟಿಕರಣ

ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಒಣ ಹುಲ್ಲುಗಳಾದ ರಾಗಿ ಹುಲ್ಲು, ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲು, ಗೋದಿಹುಲ್ಲು, ಜೋಳದ ಕಡ್ಡಿ, ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಮೇಯಿಸಿ ಸಾಕುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೆಳೆಯುಳಿಕೆಗಳು ತುಂಬಾ ಕಡಿಮೆ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆಯೆ ಹೊರತು ಜಾನುವಾರುಗಳ ಸಮರ್ಪಕ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಸಂತಾನಾಭಿವೃದ್ಧಿ, ಉತ್ಪಾದನೆ ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಬೇಕಾಗಿರುವ ಆಹಾರಾಂಶಗಳನ್ನು ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ, ಆದಕಾರಣ ಸತ್ವಹೀನ ವಾದ ಒಣಮೇವನ್ನು ಪೌಷ್ಟಿಕರಣಗೊಳಿಸಿ ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿರುವ ಒಣಮೇವಿನ ಕೊರತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಬಹುದು.

ಪೌಷ್ಟಿಕರಣ ವಿಧಾನ:

100 ಕೆ.ಜಿ. ಯಷ್ಟು ಯಾವುದೆ ತರಹದ ಒಣ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಗಾರೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ/ ಕಲ್ಲು ಚಪ್ಪಡಿ ಹಾಸಿರುವ ಕಣದಲ್ಲಿ ಹರಡಿ ಅದಕ್ಕೆ 10 ಕೆ.ಜಿ. ಕಾಕಂಬಿ, 1 ರಿಂದ 2 ಕೆ.ಜಿ. ಯೂರಿಯ, 1 ಕೆ.ಜಿ. ಅಡಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಉತ್ತಮವಾದ 2 ಕೆ.ಜಿ.ಯಷ್ಟು ಖನಿಜಾಂಶದ ಪುಡಿಯನ್ನು, 20 ಲೀಟರ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಹುಲ್ಲಿನ ಮೇಲೆ ಸಮನಾಗಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು. ಸಿಂಪರಣೆ ಮಾಡುವಾಗ ಹುಲ್ಲನ್ನು ತಿರುವಿ ಹಾಕಿ ದ್ರವಾಂಶವು ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಪರಿಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸೇರುವಂತೆ ಗಮನ ಹರಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಮಳೆಯಲ್ಲಿ ನೆನೆದು ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟು ಪ್ರತಿ ದಿವಸ ಒಂದು ಹಸುವಿಗೆ ಸುಮಾರು 5–6 ಕೆ.ಜಿ.ಯಷ್ಟು ಬೇರೆ ಹುಲ್ಲಿನ ಜೊತೆ ಮೇವಾಗಿ ಕೊಡಬಹುದು. ಕಾಕಂಬಿ ಸಿಗದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯೂರಿಯಾ, ಅಡಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಖನಿಜಾಂಶದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಈ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯದ ಸೊಪ್ಪಿನ ಜೊತೆ ಮೇಯಿಸುವುದರಿಂದ ಒಣಮೇವಿನಲ್ಲಿರುವ ಸಾವಯವ ವಸ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಜೀರ್ಣಗೊಂಡು ಉತ್ಪಾದನೆ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ಜಾನುವಾರು ಸಹ ಆರೋಗ್ಯದಿಂದಿರುತ್ತವೆ.

ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿರುವ ಹಸಿರು ಮೇವು ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದರಿಂದ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೇವನ್ನು ಪಡೆಯುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಮೇವಿನ ಅಭಾವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಮೇವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಹೈನುಗಾರಿಕೆ ಉದ್ಯಮವನ್ನು ಲಾಭದಾಯಕ ಮಾಡಬಹುದು.

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ:
ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು
ಮೇವಿನ ಬೆಳೆ ಮತ್ತು ಹೈನುಗಾರಿಕೆ ವಿಭಾಗ
ವಲಯ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ವಿ.ಸಿ.ಫಾರಂ, ಮಂಡ್ಯ–571 405
08232 – 277921, 277147
(ಆರ್ಥಿಕ ನೆರವು: ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೃಷಿ ವಿಕಾಸ ಯೋಜನೆ)