**Metodika**

spolupráce VÚŽV, v.v.i. a PIAS Suchdol,a.s. na řešení projektu s názvem „Nové systémy zpracování silážních plodin pro skot“.

**Cíl:** Stanovení rozdílu v kvalitě silážní hmoty (řezanky) a siláží, získaných klasickými a inovovanými metodami sklizně silážní kukuřice.

**I. etapa – termín 15.3.2018 – 30.9.2018**

Odběry vzorků, analýzy, měření a vyhodnocování výsledků od 15.3. do 20.8.2018; Předání dílčí zprávy do 30.9.2018.

**1. Zjištění současného stavu kvality kukuřičné siláže prováděné klasickou technologií sklizně (klasické válce a obvyklá délka řezanky) v podniku PIAS Suchdol, a.s..**

Pracovní postup

Pracovníci VÚŽV ve spolupráci s určeným pracovníkem PIAS Suchdol budou minimálně 1x měsíčně provádět odběry kukuřičné siláže z 5 míst stěny siláže silážního žlabu. Každý vzorek bude v množství cca 10 kg vložen do pevného igelitového pytle, který bude neprodyšně uzavřen a ihned převezen do VÚŽV na další zpracování. Odběrová místa budou dvě v horní části silážní jámy (cca 1 m od shora a 1 m od každého kraje); a dále dvě v dolní části (cca 1 m odspoda a opět 1 m od kraje) a jedno zhruba uprostřed čela na všechny strany. Vzorky budou následně analyzovány na pracovišti VÚŽV a průměrné vzorky v laboratoři dle požadavku vedení PIAS Suchdol, a.s..

Na pracovišti VÚŽV budou provedeny analýzy následujících parametrů: délka řezanky, podíl jednotlivých frakcí (separátor částic – síta 19; 8; 4 a dno), kvalita zpracování zrna (pomocí síta 4,75 mm), udusání siláže (objemová hmotnost siláže), chemické složení, posouzení stravitelnosti metodou in situ (stravitelnost sušiny, organické hmoty, škrobu a NDF), aerobní stabilita siláže.

**2. Pilotní studie vlivu zpracování kukuřičné hmoty (pomocí vybraných technologií sklizně na siláž) na kvalitativní parametry siláží a jejich nutriční hodnotu**

Pracovní postup

Pracovníci VÚŽV provedou u dostupných (ve VÚŽV i jinde) kukuřičných siláží vyrobených klasickou a shredlage technologií o různé délce řezanky stanovení kvalitativních parametrů a nutriční hodnoty. Hodnoceny budou zejména následující parametry: délka řezanky, podíl jednotlivých frakcí, kvalita zpracování zrna, objemová hmotnost siláží, chemické složení, posouzení stravitelnosti metodou in situ a případně i in vivo, aerobní stabilita.

**II. etapa – termín 20.8.2018 – 31.1.2019**

**1. Založení pokusných siláží pomocí inovovaných technologií zpracování řezanky kukuřice – hodnocení kvalitativních parametrů řezanky**

Pracovní postup

V období mezi 20. 8. až 20. 9. 2018 budou pomocí inovovaných způsobů sklizně (řezačkou vybavenou inovovanými mačkacími válci Shredlage a MCC MAX) vytvořeny pokusné siláže do kontejnerů o objemu 1 m3. Od každé varianty budou naplněny minimálně 2 kontejnery. K dispozici by měla být i varianta z klasické sklizně. Kontejnery budou plněny a následně uskladněny na pokusném platě. V průběhu sklizně bude průběžně vyhodnocována kvalita řezanky kukuřice na základě podílu částic (s využitím separátoru částic) a kvalitě narušení zrna. Průběžně budou také odebírány vzorky pro následné stanovení nutriční hodnoty. Hodnocení kvality řezanky bude probíhat také u hmoty silážované do provozních žlabů a to v průběhu celého období sklizně kukuřice roku 2018.

**2. Analýzy pokusných siláží a vyhodnocení jejich parametrů**

Pracovní postup

Po minimálně šesti týdnech od vytvoření budou pokusné siláže otevřeny a podrobeny analýze kvantitativních a kvalitativních parametrů (délka řezanky, podíl jednotlivých frakcí (separátor částic – síta 19; 8; 4 a dno), kvalita zpracování zrna (pomocí síta 4,75 mm), udusání siláže (objemová hmotnost siláže), chemické složení, posouzení stravitelnosti metodou in situ (stravitelnost sušiny, organické hmoty, škrobu a NDF), aerobní stabilita siláže).

**3.** **Prezentace a propagace výsledků**

Výsledky budou prezentovány ve formě recenzovaného článku v odborném periodiku

**4. Zpracování závěrečné zprávy**

Výsledky projektu budou zpracovány a předány zástupcům PIAS Suchdol, a.s. ve formě Závěrečné zprávy nejpozději do 31.1.2019.