

## 自給飼料主体発酵 TMR の季節別の開封利用時期

### 【成果概要】

安定した品質の発酵 TMR を調製するための貯蔵期間は平均気温が 20 程度( 7、9 月調製: 平均気温 19.2 ~ 23.7 、最高気温 33.7 ~ 39.1 、最低気温 6.7 ~ 14.0 ) では 10 日以上が望ましい。一方、10 以下( 11 月調製: 平均気温 0.4 、最高気温 9.3 、最低気温 - 9.8 ) の環境では 20 日以上貯蔵しても好気的変敗の原因菌である酵母は残存する。

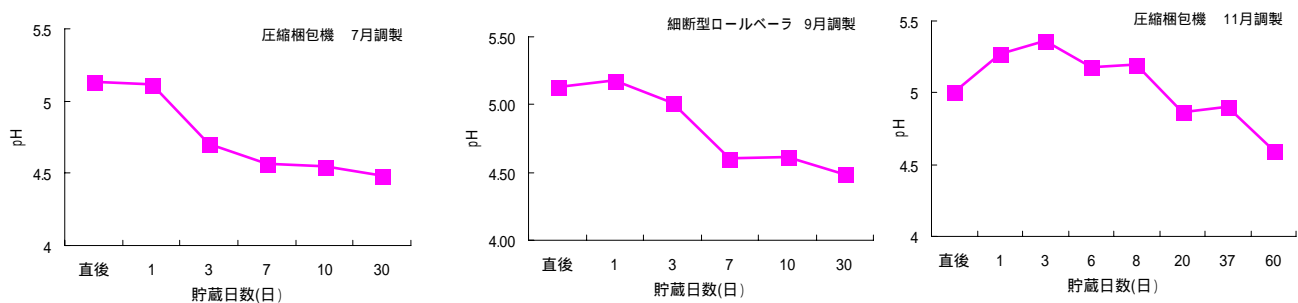


図1 発酵 TMR の pH 値

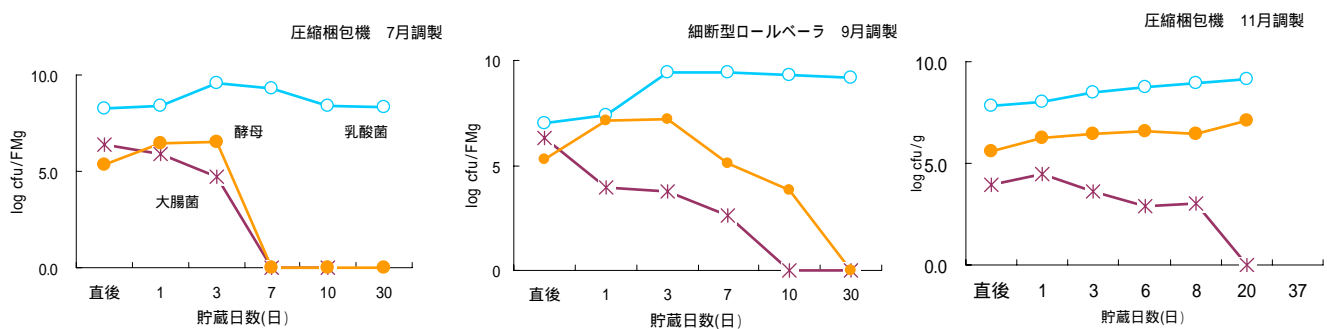


図2 発酵 TMR 中の生菌数

### 【留意事項】

- (1) TMR の組成は飼料用トウモロコシサイレージ、牧草サイレージが主体であった。
- (2) 9 月調製は細断型ロールベアラ (調製密度 348kg/m<sup>3</sup>) によるもの、7 月、11 月調製は梱包圧縮機 (調製密度 299kg/m<sup>3</sup>) によるものである。
- (3) 冬場に調製する発酵 TMR の望ましい貯蔵期間においては今後検討する必要がある。

### 【適応地帯】

岩手県内全域