**أهمية سيلاج الذرة في التغذية**

****

السيلاج هو المادة الخضراء المتخمرة و المحفوظة بمعزل عن الهواء عن طريق اتباع أمور فنية مرتبطة ارتباطا مباشرا ببعضها البعض حيث ينتج عن التنفس والتخمرات  اللاهوائية الكحول والأحماض العضوية التي تزيد من حموضة العلف إلي درجة توقف عوامل الفساد والحصول بالتالي على سيلاج عالي النوعية يتضمن تحول المواد السكرية الموجودة في النبات إلى احماض مختلفة و تحديداً حامض اللاكتيك (حامض الحليبي) و الذي تكون نسبته الأعلى في السيلاج عالي النوعية. كما أن للحفظ مميزات أخري منها أنه يؤدي إلي زيادة نسبة البروتين والكاروتين والعناصر الغذائية، بجانب أنه يؤدي إلي قتل تقاوي الحشائش الموجودة في نبات العلف مما يقلل من إنتشارها. كما أنه لجودة طعم المادة المحفوظة يقل الجزء المرفوض من قبل الحيوان. والحفظ يتم فيما يعرف بالمكمورة أو السيلو وهي إما تكون في صورة حفرة أو حوائط أو أبراج أسمنتية. ومدة التخمر حوالي 5 أسابيع.

 تشهد زراعة علف الذرة تطوراً سريعاً من حيث المجالات والتقنيات المستخدمة (البذور الهجينة ، تقنيات الري والحصاد). ومما يؤكد هذا الاتجاه أهمية سيلاج الذرة من بين الأعلاف ، حيث إنه يساهم بأكثر من 50 ٪ في تلبية الاحتياجات الغذائية للأبقار والماعز الحلوب. هناك ما يبرر انتشار سيلاج الذرة من خلال النقاط التالية:

 - الكفاءة العالية لاستخدام مياه الري: في البلدان التي تشكل فيها ندرة المياه أحد الشواغل الرئيسية ، الذرة العلفية أكثر تنافسية مع المحاصيل الأخرى مثل الفصة.

 - الأهمية الغذائية: يسمح السيلاج (إذا كان جيدًا) للذرة بالحفاظ على خصائصها الغذائية الأولية. يحتوي سيلاج الذرة كامل النبات على كلٍّ من صفات الكلأ الخشن (بسبب وجود الأوراق والسيقان) وتلك الخاصة بتغذية مركزة (بوجود الحبوب). هذه الصفات الغذائية تؤهله ليكون وجبة أساسية غنية بالطاقة والألياف التي يمكن أن تكمل دون صعوبة باضافة مصادر للبروتين (التورتو ، الفصة المجففة).

 - تأجيل الاستخدام: نظرا لدورته المتوسط نسبيا (3 إلى 5 أشهر) ، تترك ذرة العلف التربة للمحاصيل الأخرى أو حتى محصول الذرة الثانية خلال نفس السنة إذا كانت الظروف المناخية تسمح بذلك. من ناحية أخرى ، يتيح حفظها بواسطة السيلاج استخدامًا مؤجلًا في الوقت الذي يوفر مزيدًا من المرونة والأمان للمزارعين لإدارة مخزونهم من المواد الغذائية.