**حفظ الأعلاف الخضراء**

إن التخطيط الغذائي السليم يتطلب حفظ جزء من العلف الأخضر المتوفر في الموسم الذي يندر فيه وجود العلف الأخضر.

إن إدخال زراعة الأعلاف الخضراء في نظام الزراعة في الصيف والخريف لن يحل تماماً مشكلة عدم تجانس الإنتاج طوال العام (تظل الفترات بين جني المحاصيل وزراعة ونضج المحاصيل الموالية ضعيفة غذائياً)، لذا يجب تغطية تلك الفترات بعلف أخضر محفوظ بأحد طرق الحفظ ( تجفيف في صورة دريس أو سيلاج). وبالتالي سنجد أنه  باستخدام طرق الحفظ هذه يتم توزيع إنتاجية العلف الأخضر وإمداد الحيوانات بمصدر ثابت ومنتظم منه طوال العام.

ففي طريقة التجفيف أو دريس يتم تجفيف المحصول حتي يصل محتواه من الرطوبة إلي أقل من 20% بحيث لا يحدث به تخمرات غير مرغوبة تسبب تعفن وفساد العلف الأخضر، أما في طريقة عمل السيلاج فإن الحفظ يعمل علي تشجيع نوع معين ومرغوب من التخمر اللأهوائي في العلف الأخضر المحفوظ والذي تعمل نواتج هذا التخمر علي الحد من نشاط التخمرات الأخري الغير مرغوب فيها والتي تسبب في تعفن وتحلل العلف الأخضر.

حفظ الأعلاف الخضراء عن طريق السيلاج له مميزات خاصة بالمقارنة مع التجفيف، فعلف السيلاج له قيمة غذائية مميزة، فهو أخضر اللون، رطوبته طبيعية، صحي يحوي الكثير من الفيتامينات لأنه أقرب إلى العلف الطازج الذي أخذ منه، وعملية السلوجة تقلل من هدر المواد الغذائية بشكل كبير أي لا تتجاوز 5-10 % من محتوى الأعلاف الخضراء بالمقارنة مع 40-50% نسبة الهدر في حال التجفيف على الأرض.

. 

.