

Gezonder melken met frisse snijmais



Voor het maken van goede korrels heeft mais voldoende vocht nodig.

FOTO: GEESJE ROTGERS

De kwaliteit van snijmais in 2020 zal sterk regionaal variëren afhankelijk van weersomstandigheden tijdens het groeiseizoen. Sommige veehouders hebben de mais berekend om droogteschade te beperken. Dit zie je niet alleen terug in massa, maar ook in voederwaarde van de maiskuil. Op plekken waar onvoldoende neerslag is gevallen en niet is berekend, is (gedeeltelijk) kolfloze snijmais geoogst of mais waarvan de kolf matig is gevuld. Hoe herken je de kwaliteit van de snijmais van papier en vanaf het snijvlak? Hoe anticipeer je hierop via voeding?

De laatste jaren laten meer veehouders snijmais droger oogsten: bij een drogestofpercentage van 38 procent of hoger. Maar voor de koe ligt het optimale drogestofpercentage rond 35 procent.

KLAAS COPPENS, De Heus Voeders

Noodrijpe en kolfloze snijmais

Vanzelfsprekend kenmerkt de kuilanalyse van kolfloze mais zich door een laag zetmeelgehalte. In normale snijmais ligt het zetmeelgehalte op een vergelijkbaar niveau als het drogestofgehalte. (Gedeeltelijk) kolfloze snijmais dient tijdig geoogst te worden als de plant nog groen is. Op dat moment bevat de plant namelijk nog voldoende suikers voor een goede conservering. Dit geeft de kuil, die weliswaar een lagere voederwaarde heeft, een frisse smaak en redelijke verteerbaarheid. Tijdig geoogste noodrijpe snijmais kenmerkt zich door een lager drogestofgehalte dan normale snijmais, simpelweg doordat het kolf-aandeel veel lager is dan in normale snijmais. Is het drogestofgehalte van een dergelijke kuil >32% dan duidt dit op een verdord gewas waarvan de conservering, smaak, verteerbaarheid en opname door de koeien zal tegenvallen. Aan het snijvlak beoordeel je de mais op aanwezigheid van pitten om zetmeelniveau in te schatten. Daarnaast beoordeel je geur, vocht, temperatuur en vastheid om een goede inschatting te kunnen maken van conservering, drogestofgehalte en smaak.

Oogstmoment normale snijmais

De laatste jaren zien we de trend dat snijmais droger wordt geoogst (>38%) met als doel zetmeelniveau en zetmeelopbrengst per hectare te maximaliseren. Op de kuilanalyse ziet dit er prachtig uit: een hoog zetmeelaandeel en VEM van ruim boven de 1.000. Voor een optimale opname en benutting in de koe ligt het optimale dro-

gestofpercentage van snijmais lager: rond de 35%. Op dit niveau conserveert de kuil beter waardoor er minder risico is op broei bij uitkuilen met ongewenste toxinen, mindere smaak en lagere voederwaarde tot gevolg. De mais heeft bovendien een frisure smaak wat de opname ervan stimuleert. Ten slotte is de fermenteerbaarheid van deze mais beter, wat ervoor zorgt dat die beter wordt verteerd en er minder bestendig zetmeel doorstroomt naar de darm. Met name wanneer een hoog aandeel snijmais wordt gevoerd en/of wanneer snijmais binnen drie maanden na inkuilen wordt gevoerd, zien we regelmatig onverteerd zetmeel in de mest. Daarnaast geeft een overmaat aan bestendig zetmeel op darmniveau meer risico op vervetting bij oudmelkte dieren, luie koeien en dikkedarmverzuuring met een lagere weerstand tot gevolg.

Stuur via voeding

Middels gerichte bijvoeding kan het rantsoen worden bijgestuurd voor snijmais-kwaliteit. Vanzelfsprekend vraagt snijmais met een laag kolfaandeel om extra zetmeelaanvulling in het rantsoen. Daarnaast stuur je op de afbraaksnelheid van het zetmeel uit snijmais in de koe. Bij mais die droger is ingekuuld en/of snel na inkuilen wordt gevoerd, moet de pens aan het werk worden gezet. Dit is de enige manier om de vertering van dergelijke mais op gang te brengen. Extra pensenergie in de vorm van suikers en fermenteerbaar eiwit helpen hierbij. 