**UTICAJ KORIŠĆENJA SILAŽE NA KVALITET MLEKA I MLEČNIH PROIZVODA**

 Miris silaže može da se prenese na mleko, preko digestativnog trakta, odnosno nakon konzumiranja silaže, a ima čak mišljenja da se to dešava preko atmosfere, odnosno udisanjem isparljivih sastojaka. Realnije je da se aromatični sastojci silaže, rastvorljivi u vodenoj frakciji mleka, prenose nakon konzumiranja silaže. Oni se mogu odstraniti aeracijom pomuženog mleka, ili aeracijom zagrejanog mleka u vakuumu. S druge strane, miris silaže može da se prenese pri muži u otvorene sudove, pri čemu se ne vezuje samo za vodenu frakciju, već i mlečnu mast, odatle se ne mo.e, ili može ili samo delimično odstraniti aeracijom.

 Zbog navedenog, preporučuje se da se silaža kravama daje tek nakon obavljene muže, kako bi bilo dovoljno vremena da određeni sistemi razgrade ove nepoželjne sastojke do sledeće muže.Neki hemijksi konzervansi koji se koriste pri siliranju mogu imati uticaj na količinu mlečne masti. Ishrana muznih krava sirovim zrnom kukuruza koje je konzervisano propionskom kiselinom može dovesti do smanjenja procenata mlečne masti, dok upotreba sirćetne kiseline kao konzervansa ima suprotan efekat.

 Pri muži u otvorene sudove, u mleko mogu da dospeju iz vazduha spore *Clostridiae,* koje potiču iz silaže, pri črmu one utiču na nepoželjan proces zrenja tvrdih sireva, uz nadimanje i promenu strukture, arome i ukusa, dok nije zapažen uticaj na kvalitet mekih sireva. Prirodno stanište anaerobnih sporogenih bakterija je zemljište, koje može u 1g da sadrži oko 300-400 ovih bakterija, a i više. U toku spremanja silaže može doći do njene kontaminacije sporama *Clostridiae* a zbog unošenja zemlje u silažu, bilo prilikom ubiranja biljnog materijala, ili prilikom ulaska traktora u silo-objekat, čije su gume zaprljane zemljom. Pri ishrani takvom silažom, spore ovih bakterija dospevaju u feces, gde ih može biti i nekoliko miliona po gramu, a odatle, preko vazduha, u mleko. Ovih mikroorganizama ima naročito mnogo u silažama od materijala koji se sam teško silira ( lucerka, crvena detelina, grahorica) , i gde nedovoljna količina lakorastvorljivih ugljenih hidrata ne dozvoljava brz razvoj i dominantnost bakterije mlečne kiseline. Zbog toga je pri spremanju silaže od ovakvih kultura neophodno primeniti hemijkse konzervanse ili ugljenohidrantne dodatke.

 U nekim zemljama zabranjena je upotreba silaže za krave čije se mleko koristi u proizvodnji kvalitetnih mlečnih sireva, pre svega ementalera i grijera.

 Savetodavac za stočarstvo

 Marković Miloš PSSS Niš