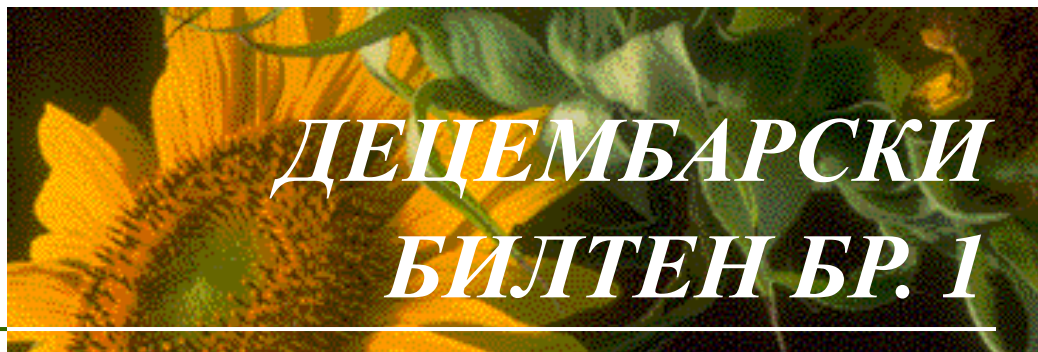


17.12.2012.

Бр. 8/2012. Ниш

Садржај



ДЕЦЕМБАРСКИ БИЛТЕН БР. 1

Тема и аутор	страна
“Значај пшенице белог зрна” Саша Станковић	1-2
“Јесења сетва зелене салате” Иван Ерић	3-3
“Болести крављих папака” Горан Златковић	4-6

ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА И СТРУЧНА СЛУЖБА НИШ доо. НИШ

Ниш, Лесковачка 4, П.факс: 230; Тел.факс: 018/264-932,

Директор 018/265-732

E-mail: psssnis@eunet.rs



ПОЉОПРИВРЕДНЕ СТРУЧНЕ
СЛУЖБЕ СРБИЈЕ

ЗНАЧАЈ ПШЕНИЦЕ БЕЛОГ ЗРНА

Приредио: др Саша Станковић

Пшенично зрно богато је хранљивим састојцима те се може рећи да представља комплетну храну. Његова биолошка вредност је у високом садржају целулозних влакана, минералних материја (Ца, П), олигоелемената (Мг, Фе, Цу, Зн) и витамина (из групе Б и Е). Због тога се пшенично зрно препоручује у свакодневној исхрани, а нарочито деце. Употреба целог зрна пшенице може повољно утицати на функционисање органа за варење, смањење коронарних оболења, код дијабетеса итд.

Иако у нашем народу постоји вековна традиција употребе куване пшенице запажа се све ређе њено конзумирање. На то је свакако утицао развој индустријске производње хране и пораст животног стандарда у једном периоду нашег друштвеног развоја. У развијеним урбаним срединама скоро се заборавило шта је то кувано жито. Редовна употреба куване пшенице у свакодневној исхрани је врло значајна ако се има у виду да су најдрагоценији састојци пшенице сконцентрисани у спољашњем омотачу и клици које се при савременој мељави и производњи белог брашна уклањају. При куповини хлеба већина нашег становништва углавном даје предност белом у односу на црни или интегрални хлеб. Употреба целог зрна или производа од целог зрна пшенице је начин да се искористи сав његов биолошки потенцијал у високовредним нутритивним компонентама.

Кувана пшеница је храна припремљена на брзи и врло једноставан начин, са широким могућностима коришћења у свакодневној исхрани. То може бити готов производ припремљен на различите начине и уз различите додатке па до употребе као сировине или полупроизвода за производњу хлеба, пецива и разних послastiца. Већина тих производа од куване пшенице може да се сврста у јефтину храну. Својим карактеристикама кувана пшеница и производи од ње задовољавају све захтеве савремене исхране за здравом, интегралном храном са смањеном енергетском и повећаном биолошком вредношћу, пре свега у погледу садржаја минералних материја и олигоелемената. С обзиром на њихово додатно, повољно деловање на здравствено стање људског организма кувана пшеница и производи од целог зрна могу се сврстати у намирнице које се последњих година означавају као функционална храна.

У нашој земљи није била изражена тежња у оплемењивању пшенице да се створе сорте белог зрна, већ су оплемењивачи настојали да створе сорте црвеног и тврдог зрна, које се углавном користе за добијање хлеба и брашна. Сорте пшенице белог зрна су доминантне у азијским и многим афричким земљама. У литератури се може наћи податак да је много већи број продуката



исхране справљен од беле меке у односу на црвену тврду пшеницу.

Прва сорта белог (албидум) зрна у нашој земљи Пахуља, створена је у Центру за пољопривредна и технолошка истраживања у Зајечару. То је дуго година била једина сорта белог зрна у домаћем сортименту. Уважавајући чињеницу да се на тржишту све више појављују захтеви за новим производима хране који ће омогућити здраву исхрану како са нутритивног тако и са здравственог гледишта, Центар за пољопривредна и технолошка истраживања у Зајечару је наставио са оплемењивачким радом на пшеницама за посебне намене (кување, кондиторску индустрију, тестенине). Тако је створена и призната још једна сорта белог зрна под називом Романса..

Сорта Романса поседује крупно зрно изразито брашнаве структуре и велику запреминску масу те даје оптималан принос меког брашна. Карактеристике зрна указују да се ради о пшеници белији чија је превасходна намена за кување. Приликом кувања пшенична маса упија воду око 160 % а после кувања маса се повећава за 70%. Пшенице за кување треба да поседују крупније зрно брашнаве структуре ендосперма који се брзо кува а да се при томе не раскувава и претвара у кашасту масу. Када перикарп зрна почне да пуца (по трбушном шаву), то је знак да се може престати са кувањем. Пшенице са црвеним тврдим зрном спорије се кувају, мање повећавају масу након кувања и имају слабије органо-лептичке карактеристике. При сензорном оцењивању кувана пшеница Романса добила је оцену одличан за изглед, укус и мирис.

Сорта Романса поседује солидан потенцијал за родност када је у питању овај тип пшенице (до 10 т/ха) и добре агрономске особине за наше агроколошке услове.

Поред ове намене пшенице белог (албидум) зрна могу послужити и за добијање брашна погодног за кондиторску индустрију (бисквит, чајна пецива, вафли, крекери итд) и за справљање разних производа у домаћинству (колачи, теста, коре за питу и гибаницу, итд). Сорте овога типа зрна могу бити погодне и за класично справљање хлеба, уколико имају повећану стаклавост.

ЈЕСЕЊА СЕТВА ЗЕЛЕНЕ САЛАТЕ—LACTUCA SATIVA

Приредио: Ерић Иван, дипл.инж. ратарства

Зелена салата води порекло са Медитерана. Из области средоземља салата се шири на Европу. У Америку је пренета још 1494.год.

Као поврће се користи у свежем стању. Веома је цењена због њених дијететских особина ,витаминске вредности и таквих могућности производње да се тржиште може снабдевати свежом салатом током целе године.

У људској исхрани основна улога јој је да побољша апетит.



Салата се може гајити на њиви и у баштама на отвореном простору и у пластеницима и у стакленицима током целе године.

Производња у заштићеном простору обавља се у:

- 1-топлим лејама
- 2-пластеницима
- 3-стакленицима.

За бербу у јануару и фебруару најпогоднија је сетва у три рока: почетком, средином и крајем новембра.



ТОПЛЕ ЛЕЈЕ – врло је погодно салату гајити у топлим лејама јер има скромне захтеве према топлоти. Салата се сеје у топлу леју формирану на слоју стајњака 30-35 цм, напуњену слојем компоста око 10 цм. Сетва се обавља као и код других начина производње.

По ницању одржава се температура 10-12 степени целзијусових. На леје се не стављају асуре да неби дошло до етиолирања биљака. По стицању расада биљке се пресађују у нове топле леје на размак 20x20 цм. У новој топлој леји слој компоста треба да је нешто дебљи (око 20 цм). Леју треба опрезно заливати да биљке неби патиле како од недостатка влаге, тако и од вишка воде. Добро негован расад стиже за 35-40 дана по расађивању.



ПЛАСТЕНИЦИ И СТАКЛЕНИЦИ- салата у овим објектима често се гаји као претходни усев или као међуусев. Треба рачунати да циклус салате траје око 50 дана (то углавном зависи од сорте) а да само расадна фаза траје 30 дана. Уколико је салата накнадни усев сетву за производњу расада треба прилагодити 25-30 дана пре бербе главне културе.

За овај начин најједноставније је расад производити у земљишним коцкицама, цифи коцкама или у контејнерима. На овај начин расад се може сместити на помоћним површинама стакленика-пластеника.

Гајење , мере неге и заштита примерени су условима и времену у коме се салата гаји у стакленику.

Треба нагласити да се салата у току зиме може гајити у стакленицима –пластеницима без допунског загревања.

Добар принос зелене салате са једног квадратног метра у стакленику-пластенику креће се 3-5 кг.

БОЛЕСТИ КРАВЉИХ ПАПАКА

Приредио: Златковић Горан, дипл.инж. сточарства

Млечност је најбоља када је крава здрава и када се добро осећа, конзумираће довољно хране и истовремено имати добру плодност. Из тих разлога произвођач треба да помно прати целокупно здравље стада.

Важан чинилац здравља краве је да правилно користи своје ноге и папке. Млечна крава би требала да хода без икаквих проблема. У системима везаног држања крава брига за правилно одржавање папака постала је неопходна мера да би се папци одржали у добром стању. Добро стање папака може значити уштеду на ветеринарским издацима, већу млечност и дуговечност краве.

Папак је оклоп стопала. Између стопала и кости папка налази се осетљиво ткиво које се зове коријум из кога се ствара ројина. Рожнати зид папка се формира од круне. Одавде расте веома споро (5 мм месечно). Оптимална удаљеност од круне до врха прста би требала да буде око 7,5 цм. То значи да је потребно око 15 месеци да новоформирано рожнато ткиво нарасте до прста где ће да се истроши. Рожнати слој који покрива табан је формиран од коријума који се налази на дну табана. Тај рожнати део је мекши од рожнатог зида папка. Спој ројине зида папка и рожнатог слоја табана зове се бела линија која се протеже око прстију папка и наставља унутрашњим делом папка.

Оптерећење тежинском масом – целокупна тежина краве требала би се ослањати на чврстом зиду папка и нагазној површини пете. Тежина би требала бити равномерно распоређена на унутрашњу и спољашњу страну прстију папка. Неке болести папка могу проузроковати преоптерећење појединих прстију папака. Болесне задње ноге могу довести до стварања ненормалног формирања спољашњих делова прстију папка док код болесних предњих ногу унутрашњи део папка ће бити оптерећен. Код случаја болести задње ноге, спољашњи део папка је виши него унутрашњи, што ствара већи притисак на спољни део папка а последица су чиреви нагазне површине, што доводи до хромости. Оптималан угао папка у односу на ниво пода је око 45 степени. Ако је угао већи од наведеног тада ће пета прерасти, а ако је мањи узроковаће прерастао прст.

Најчешће болести папака код говеда су:

1. Упала коже између папака
2. Ламинитис
3. Међупрстна флегмона (гнојни процес)
4. Прстни дерматитис (упала коже између прстију)
5. Пуцање папка



Упала коже између прстију (папака) је бактеријска упала између прста коже и пете. Болест је више раширена код крава смештених у слободном систему држања са решеткастим подом него у везаном систему са простирком од сламе. Крактарестично за ово запаљење је влажна и смрдљива кожа на почетку упале, а аскније са развојем болести је мање уочљиво. Запаљење може да се прошири на рожнати део пете и суседне прсте папка. Абнормално формирање рожине, са крајевима и напуклинама може довести до нагњечења коријума у том делу папка. Доњи део ноге постаје преосетљив а затим следи хромост. Инфекција стимулише формирање рожине на зиду папка и табана а посебно на спољном делу папка задње ноге. То за последицу има превише високу пету и прилично оптерећење што доводи до појаве чира табана и за резултат има ненормалан став ноге услед бола. Лечење: када се краве изведу на пашу у ограђеном пашњаку, упала се често спонтано повуче услед побољшане хигијене. Формирање рожине у пределу пете ће се поново успоставити али је потребно одрђено време да се стара деформација истроши. Подрезивање папака може да буде важна помоћ и да значајно потпомогне процес обнављања.



Ова болест не траје дуго (неколико недеља), али промене облика ослабљеног прста папка могу проузроковати продужене проблеме у оптерећењу. Један од ефеката ламинитиоса је повећање стварања рожине. Већи притисак се ствара на прсте

папака, пошто постају превише високи. Ово прерастаће ће да услови нагњечење коријума и чир табана као и ненормални став услед бола на задњем спољашњем делу папака. Најочиглидије промене су: ненормални кругови раста повучени према назад, жута или црвена обојеност услед течности у ткиву или крви у рожини табана и беле линије, недостаци на белој линији, дупли табан. Лечење: подрезивање папака на тај начин да се поврати нормално оптерећење тежине ће помоћи излечење. Папак не би требао да се оптерећује ако је оштећен. Здрави део папка требао би да се остави довољно високо да ослободи оболели део. Ако је потребно, треба фиксирати плочицу (од дрвета) за папке, специјалним лепком, испод здравог папка.



Међупрстна флегмона или гнојни папак је обољење ткива које је уз папак а посебно међу прстима папка. Прати је ја оток у средини коријума, одмах између прстног дела. Само једна нога оболи и животиња одмах почне да шепа. Типични синдром је болна нога. Грло држи ногу благо дигнуту према напред, са папком који једва додирује под. Често трза ногу горе-доле. Лечење: када се препозна међупрстна флегмона треба одмах да се лечи инјекцијама антибиотика или хемотерапеутски (инјекцијом или орално). Запаљење или хромост ће обично нестати за дан или два. Када се развије треба да се третира формалином, блажим дезинфицијенсом и грло треба да се одмара.

Ламинитис је метаболички поремећај на коријуму који се јавља у периоду телјења. Поремећај често постаје видљив тек у подмаклом стадијуму када се показују промене при стварању рожине и промене при формирању прста папка.

Прстно запаљење коже је познато и као Мортеларова болест а карактерише је кружно запаљење коже ок круне папка. У типичним случајевима запаљење је окружено малим белим епителним слојем. Крзно које га окружује је усправно. Лезија је веома болна на додир и може узроковати хромост средњег до вишег степена. Запаљење се најчешће појављује: у пределу пете иза напуклине која је настала услед међупрстног запаљења, на међупрстној кожи обично на врху међупрстног прераслог дела, на круни обично поред прелаза у међупрстну кожу. Лечење: после темељног чишћења и сушења подручја под инфекцијом потребно је апликовати раствор тетрациклин-генцијана виолетног раствора који је ефикасни облик лечења. Лечење би требало понављати за сва инфицирана грла у стаду. Обично је довољан један третман али треба надгледати свако појављивање хромости.

Прснуће зида рожине је фрактура зида рожине у правцу раста рожине. Предпоставља се да сва прснућа почињу као мале фрактуре рожине у близини круне. Када напрснуће дође до коријума може да уследи хромост трећег степена. Напрснуће је чешће код предњих него код задњих ногу. Често се јавља за време веома сушних лета и у сувој тропској клими. Лечење: антибиотицима треба да се реши проблем тих ситних напрснућа на круни а потребно је извршити контролу на могуће упале испод коријума. Зарастање ће се знатно одужити када се већ појави гној и када је коријум оштећен. У том случају мали део рожине треба да се одстрани да би се ослободио гној али да се не изложи коријум. Добри резултати се постижу подрезивањем инфицираног дела папка и фиксирањем плочице (дрвене) за здрави део папка да би се одстранио напуњен напрсли папак. Допунски третман у купки соде (натријум карбонат) може помоћи решавање проблема.