

**Суприянович Е.Л., студентка**

Руководитель Кардашов П.В., к.т.н., доцент

Белорусский государственный аграрный технический университет

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНОЛИТА ПРИ ЗАГОТОВКЕ КУКУРУЗНОГО СИЛОСА**

Кукуруза является основной культурой, которую используют для заготовки силоса. В условиях Республики Беларусь кукуруза не успевает достичь оптимальных стадий развития, в результате чего ее убирают при повышенной влажности 80–88 %.

При силосовании кукурузы из-за высокой влажности наблюдаются потери питательных веществ. Снизить потери и повысить качество кукурузного силоса можно внесением консерванта. Консерванты подавляют развитие гнилостных, масляно-кислых бактерий, жизнедеятельность плесневых и дрожжевых грибков и сдерживают развитие молочно-кислой микрофлоры, сокращают потери протеина и сахара.

Заслуживает особого внимания применение в качестве консерванта электрохимически активированного раствора – анолита. В отличие от химических консервантов анолит по эффективности действия сопоставим с импортными консервантами, а по стоимости дешевле их. Анолит получают при электрохимической активации водных растворов. Для увеличения электрической проводимости в водный раствор добавляют поваренную соль. Основной стадией электрохимической обработки водно-солевого раствора является электролиз воды.

Технология силосования с использованием в качестве консерванта электрохимически активированного раствора – анолита позволит исключить дорогостоящие и дефицитные консерванты при одновременном повышении качества, сохранности и питательной ценности силоса, исключить загрязнение окружающей среды.