

मुर्घास - एक पौष्टिक खाद्य

श्री. तुषार मेश्राम

विषय विशेषज्ञ

कृषि विस्तार विभाग

कृषि विज्ञान केंद्र, दूधबर्डी, नागपूर

डॉ. सारीपुत लांडगे

कार्यक्रम समन्वयक

कृषि विज्ञान केंद्र, दूधबर्डी, नागपूर



मुर्घास (सायलेज) म्हणजे काय ?

हिरव्या चान्यातील कोणत्याही अन्नघटकांचा नाशन होऊ देता चान्यातील ३०% पेक्ष्या जास्त शुस्कांष आणि ६०% ते ६५% आद्रता असतांना कुट्टी हवाबंद रिथतीत, हिरव्या रंगासहीत साठवणे या प्रकियेला मुर्घास (सायलेज) म्हणतात. पावसाळ्यात जनावरांच्या आहारात हिरव्या चान्याचा पुरवठा मुबलक प्रमाणात उपलब्ध असतो परंतु त्यांना इतर कालावधीत मुर्घास तयार करण्यासाठी प्रामुख्याने मका ज्वारी, बाजरी, इत्यादी एकदल पिकांच्या हिरव्या चान्यापासून तसेच बहुवार्षिक चारापिकांचा ही वापर करून मुर्घास तयार करतात. द्विदल वर्गातील पीकाचा मुर्घास तयार करतांना त्यामध्ये एकदल वर्गीय पिकांचा ६०% ते ७०% समावेश करणे आवश्यक आहे व त्यामधील पाण्याचे प्रमाण ६०% ते ७०% असावे.

मुर्घासासाठी लागणारी चारा पिके व त्यांची निवड:

- पीक लवकर फुलोऱ्यात येणारे आणि लवकर तयार होणारे असावे.
- पीकांचे खोड गरमयुक्त व भरीव असावे कारण भरीव खोडचे तुकडे छान होऊन कुट्टी करणे सोपे जाते. उदा. मका आणि ज्वारी पीकांच्या खोडात भरपूर शर्करा आणि कार्बोदके असावी.
- पीक लुसलुशीत राहण्याकरिता पीकांची कापणी योग्यवेळी होईल याची दक्षता घ्यावी, पीक कापण्यासाठी फुलोरा येण्याआधीच अवस्था योग्य असते.
- पीकांची निवड करताना त्याचे हेक्टरी उत्पन्न जास्त असावे आणि पीकांत किंवा त्यांच्या खोडात अपायकारक घटक नसावे.
- मुर्घासासाठी एकदल म्हणजेच तृणधान्य (मका, ज्वारी, बाजरी, आणि गवती पीक) आणि द्विदल म्हणजेच डालवर्गीय पीकांची निवड करता येते. या पीकांमध्ये कार्बोदकांचे प्रमाण जास्त असते म्हणून मुर्घास चांगला तयार होतो त्यातलात्यात मका हे उत्कृष्ट पीक आहे आणि त्या खालोखाल ज्वारीचा क्रम लागतो.

मुर्घास करिता उपयुक्त चारा पीक व कापणीचे वेळ:

मका: पिक ५०% फुलोरांमध्ये असतांना, सर्वसाधारण पेरणीनंतर ६० ते ७० दिवसांनी

ज्वारी: पिक ५०% फुलोरांमध्ये असतांना, सर्वसाधारण पेरणीनंतर ६० ते ७० दिवसांनी

बाजरी: पिक ५०% फुलोरांमध्ये असतांना, सर्वसाधारण पेरणीनंतर ४५ ते ५५ दिवसांनी

बहूवर्षीय वैरण पिके - संकरित हती गवतांच्या प्रजाती (यशवंत, जयवंत, संपूर्णा, इत्यादी), गिनी गवत: सर्वसाधारण पहिली कापणी पेरणीनंतर ६० ते ७० दिवसांनी (१०आठवड्यांनी) व त्यानंतरच्या कापण्या प्रत्येकी ३० ते ४० दिवसांनी.

मुर्घास तयार करण्याची प्रक्रिया:

- चारापीक फुलोऱ्यात असतांना बुडापासून कापावे. चान्याचे साधारण १ ते २ इंच लांबीचे तुकडे कुट्टीयंत्राच्या सहाय्याने कुट्टी करावी.
- कापलेल्या चान्याचे गठ्ठे बांधून घ्यावे. तयार झालेली कुट्टी ड्रममध्ये/बॅग/बांबूच्या चौकटीत व्यवस्थित पसरल याची काळजी घ्यावी.



- सुरुवातीला चान्याचा थर मुर्घास टाकीत/प्लॉस्टिक पिशवीत/पिप्यात अंथरावा, चान्याचा थरामध्ये हवा न राहण्यासाठी दाब द्यावा.
- जसजशी कुट्टी पडत जाईल, तसतसे कुट्टी पसरवणे गरजेचे असते आणि त्याचबरोबर कुट्टीवर घुमस मारून किंवा पायाने तुडवून दाबून घ्यावी.
- कुट्टीचे थरावर थर व्यवस्थित दाबली जाऊन त्यामध्ये हवा राहणार नाही याची काळजी घेणे अतिशय गरजेचे आहे.
- गवत भरण्याचे काम पूर्ण होईपर्यंत दाबण्याचे व घट्ट बसविण्याचे कार्य चालू ठेवावे आणि ड्रम/बॅग/बांबू सायलो/इत्यादी भरून शिगेला पोहोचल्यानंतर हवाबंद करण्याची तयारी करावी.
- ड्रम/बॅग/बांबू सायलो/इ. व्यवस्थित भरल्यानंतर त्यावर वाळलेल्या गवताचे अथवा भुशाचे थर पसरून ३-४ इंच जाडीचे आच्छादन करावे.
- आच्छादन घट्ट बसविल्यानंतर त्यानंतर ४ ते ५ इंचाचा मातीचा चान्यामध्ये जैविक संवर्धक (ईनॉक्युलम) शिंपडावे. जैविक संवर्धक हे पाण्यात गूळ, मीठ व दह्याचे मिश्रण एकजीव करावे. अशा रीतीने पूर्ण टाकी भरून घ्यावी व

प्रत्येक थरानंतर दाब द्यावा, जेणेकरून हवा आत राहणार नाही व टाकी बंद करावी.

- अशा रीतीने पूर्ण टाकी भरून घ्यावी व प्रत्येक थरानंतर दाब द्यावा, जेणेकरून हवा आत राहणार नाही व टाकी बंद करावी.

- चारा टाकीत ५० ते ६० दिवस हवाबंद अवस्थेत ठेवावा. पिवळसर सोनेरी रंगाचा व आंबुस गोड वासाचा मुरघास तयार होतो.

मुरघास साठवण्याच्या पद्धती:

मुरघाससाठी लागणारे गवताची किंवा पिकांची निवड केल्यानंतर त्याची कापणी करून, कुट्टी करून हवाबंद स्थितीत वेगवेगळ्या रीतीने साठवता येतो.

१) बांबू सायलो:

बांबूपासून तयार करता येतो. बांबूचा वापर करून चारा पिकाची साठवण करता येते. ५'x५'x५' किंवा ६'x६'x६' फुटाची बांबूची (चित्रात दाखवल्याप्रमाणे) चौकट तयार करावी. त्यात कुट्टी केलेला चारा दाबून भरण्याच्या आधी २०० मायक्रॉन जाडीचा प्लॅस्टिकचा कागद लावावा. या चौकटीत १००० ते १५०० किलो मुरघास तयार करता येतो.



२) ड्रम सायलेज:

या पद्धतीत प्लास्टिकचे १०० ते ३०० लिटरचे ड्रम वापरून मुरघास तयार करता येतो. या पद्धतीत हवाबंद स्थिती फार चांगली ठेवता येते जेणे करून उत्कृष्ट प्रतीचा मुरघास तयार होतो.



३) प्लास्टिक बॅग सायलेज:

या पद्धतीत ५ किलो पासून ५०० किलो पर्यंत प्लास्टिकच्या बॅग वापरून मुरघास तयार करता येतो. वर नमूद केलेल्या पद्धतीत कमीत कमी खर्चात मुरघास तयार करता येतो.



मुरघासचे फायदे:

- रोजच्या रोज गवत कापून जनावरांना खाऊ घालण्याच्या प्रक्रियेत गवतातील अन्नघटकांचे नुकसान होत असते. याउलट योग्य वेळेवर चान्याची कापणी करून त्यांचे रूपांतर मुरघास मध्ये केल्यास जनावरांना संतुलित आहार उपलब्ध करता येतो.
- प्रक्षेत्रावर जास्त दुभते जनावरे पाळता येतात त्यातून त्यांना उत्कृष्ट चारा उपलब्ध होऊ शकतो. त्यामुळे अशा प्रक्षेत्रांची उपयुक्तता वाढते.
- मुरघास रसदार, कसदार आणि किफायतशीर आहे आणि मुरघास कोणत्याही ऋतूत तयार करता येतो.
- पावसाळ्यात हिरेवा चारा वाळवून साठविणे शक्य नसते पण मुरघास करून साठविणे शक्य असून ते सोपे ही पडते.
- मुरघास साठवण्यासाठी फार कमी जागा लागते. त्याखेरीज मुरघास केल्याने पिकाखालील क्षेत्र मशागतीसाठी लवकर उपलब्ध होते आणि दुबार पीक घेणे शक्य होते.
- मुरघास जनावरे आवडीने खातात म्हणून त्यामुळे जनावरांचे पोषण चांगले होते.
- महत्वाचे म्हणजे मुरघासातून त्या अन्नद्रव्यांचा पुरवठा होतो जी वाढलेल्या वैरणीत उपलब्ध होत नाही. मुरघासमुळे खुराकाची थोडी बचत होते म्हणून रोजच्या खाद्यावर होणाऱ्या एकूण खर्चात कपात होते.
- मुरघासातील सेंद्रिय आम्लांचा उपयोग जठरात तयार होणाऱ्या आम्लाला सारखा असतो त्यामुळे शरीराचे पोषण चांगले होते. त्याखेरीज वाळलेल्या वैरणीचा तील अन्नघटकांची त्रुटी मूर्ख असणे भरून निघते.

मुरघास काढताना ही खबरदारी घ्या:

- मुरघास उघडल्यानंतर थोडा अवधी जाऊ द्यावा. मग मुरघास ठरविलेल्या प्रमाणानुसार काढून घ्यावा.
- मुरघास काढण्यासाठी दातेरे फावड्याचा वापर करावा.
- मुरघास काढल्यानंतर उरलेला मुरघास पोत्यांनी किंवा प्लास्टिकच्या कपड्याने झाकून ठेवावा.
- मुरघास काढते वेळी लगतचा कप्पा ढासळणार नाही किंवा त्यावरचे अच्छादन माती कोसळणार नाही याची काळजी घ्या.
- मुरघास काढते वेळी पायात वहाण असू द्यावे.

(संपर्क: +९१ ७३०४१६८९२९)

