ಕಬ್ಬಿನ ರವದಿ ಸುಡಬ್ಯಾಡ್ರಿ ರಸಮೇವು ಮಾಡ್ರಿ

ಮಹಾಂತೇಶ ಮ. ನೇಕಾರ

ಜಾನುವಾರು ಸಾಕಾಣಿಕಾ ಸಂಕೀರ್ಣ, ಪಶು ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಗದಗ

☎: 9448515257 ಮಿಂಚಂಚೆ: dr.m.m.nekar@gmail.com

ಕಬ್ಬಿನ ಸೋಗೆಯಿಂದ ರಸಮೇವು ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಕಬ್ಬಿನ ಸೋಗೆಯು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದು ನಷ್ಟವಾಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದಲ್ಲದೇ ಜಮೀನು ರವದಿ ಮುಕ್ತವಾಗಿರುವದರಿಂದ ಕೂಳೆ ಬೆಳೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸಿ ಕಬ್ಬಿನ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು. ಆದ್ದರಿಂದ ಕಬ್ಬಿನ ರವದೆಯನ್ನು ಸದ್ಬಳಕೆ ಮಾಡಿ ರಸಮೇವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಿದಲ್ಲಿ, ಮೇವಿನ ಬರ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ, ಹಾಲಿನ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಜಾನುವಾರುಗಳ ಪೋಷಣೆಯಲ್ಲಿ ಮೇವಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖ ಹಾಗು ಕ್ಲಿಷ್ಟಕರವಾದುದು. ರೈತರು ತಮ್ಮ ಕೃಷಿ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಕೊಟ್ಟು ಅವುಗಳನ್ನೇ ಬೆಳೆದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯದ ಕಡೆಗೆ ಗಮನ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇತ್ತ ಜಾನುವಾರು ಪೋಷಣೆ ಮಾಡಿದ ರೈತನಿಗೆ ಮೇವು ಸಿಗದೆ ಮೇವಿನ ಅಭಾವ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬರದ ಛಾಯೆ ಮೇವಿನ ಅಭಾವವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿ ಜಾನುವಾರುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಗಣನೀಯವಾಗಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಿದೆ.

ಹಸು ಮತ್ತು ಎಮ್ಮೆಗಳು ಕೂಡ ರೈತನ ನಿರಂತರ ಆದಾಯದ ಮೂಲಗಳಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳ ಮೇವಿನ ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ಜಾಣತನದಿಂದ ನಿರ್ವಹಿಸಿದರೆ ಜಾನುವಾರುಗಳ ಪೋಷಣೆ ಸುಲಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ರೈತನ ಆದಾಯದ ಮೂಲ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಆತನ ಆರ್ಥಿಕ ಶಕ್ತಿ ಕೂಡಾ ವೃದ್ಧಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಬ್ಬು ಕಟಾವಿನ ನಂತರ ಕಬ್ಬಿನ ಸೋಗೆ/ರವದಿಯ (ಕಬ್ಬು ಕಡಿದ ನಂತರ ಉಳಿಯುವ ತಪ್ಪಲು) ಪ್ರಮಾಣ ಸುಮಾರು 2–3 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಪ್ರತಿ ಎಕರೆ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಈ ಸೋಗೆಯನ್ನು ರೈತರು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಉಳಿದಿದ್ದನ್ನು ಹೊಲದಲ್ಲಿಯೇ ಸುಡುವದು ವಾಡಿಕೆ. ಈ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳದೆ ಇರುವ ಸೋಗೆಯನ್ನು ಸುಡದೆ ರಸಮೇವು ಮಾಡುವದರಿಂದ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಜಾನುವಾರುಗಳ ಮೇವಿನ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವೇ ಇಲ್ಲ. ಅಲ್ಲದೇ ಇದು ಒಂದು ಕ್ರಾಂತಿಕಾರಿ ಹೆಜ್ಜೆ ಕೂಡ ಆಗಬಹುದು. ಕಬ್ಬಿನ ರವದಿಯನ್ನು ಬೇಗನೆ ರಸಮೇವು ಮಾಡಬೇಕು ಏಕೆಂದರೆ ರವದಿಯು ಬೇಗನೆ ಒಣಗಿ ಹೋಗುವದು.

ರಸಮೇವು ಅಥವಾ ಹಗೆಮೇವು ಅಥವಾ ಹುಳಿಮೇವು, ಇದು ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸಿ ಉಳಿದ ಹೆಚ್ಚಾದ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ರಸಮೇವು ತೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಒತ್ತಿ ತುಂಬಿ ಆಮ್ಲಜನಕ ರಹಿತ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿ ಮೂರು ವಾರಗಳ ನಿಯಂತ್ರಿತ ರಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ (ಹುದುಗುವಿಕೆ) ರಸಮೇವು ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಮೇವಿನಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಸೋರಿಕೆಯಾಗದೆ ಹಾಗೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ನೀಡಬಹುದು. ಈ ರಸಮೇವನ್ನು ಮೇವಿನ ಅಭಾವವಿದ್ದಾಗ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಉಪಯುಕ್ತ. ಉದಾ : ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ರಸಮೇವನ್ನು ನೀಡುವುದರಿಂದ ಹಾಲಿನ ಇಳುವರಿಯು ಕೂಡಾ ಕಡಿಮೆಯಾಗದೆ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುವುದು. ರಸಮೇವನ್ನು ಇತರೆ ಬೆಳೆಗಳಾದ ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳ, ಜೋಳ ಅಥವಾ ಸಜ್ಜೆ ಹಸಿರು ಮೇವಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಿಷ್ಠದ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಿಗೆಯಿರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ಸೋಗೆಯಲ್ಲಿ ಪಿಷ್ಠದಂಶವು ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದರೂ ಕೂಡಾ ಬೆಲ್ಲದ ದ್ರಾವಣ ಬಳಸಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ರಸಮೇವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದೆಂದು ತೋರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕಬ್ಬಿನ ಸೋಗೆಯನ್ನು ತುಂಡರಿಸಿ ತುಂಬುವಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಶೇ. 5.0 ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲದ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಿ ತುಂಬುವುದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ರಸಮೇವು

ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇದರಿಂದ ಮೇವಿನ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಒಳ್ಳೆಯ ರಸಮೇವು ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗಿ ಜಾನುವಾರಗಳಿಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕವಾದ ಮತ್ತು ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಮೇವು ಲಭಿಸುತ್ತದೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಕಬ್ಬು ಸರಿಯಾಗಿ ಬಾರದೇ ಇದ್ದಾಗ ಕಬ್ಬಿನ ಸಮೇತ ಸೋಗೆಯನ್ನು ತುಂಡರಿಸಿ ರಸಮೇವು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ದ್ರಾವಣ ಕೂಡಾ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿರುವದಿಲ್ಲಾ.

ರಸಮೇವಿನ ತೊಟ್ಟಿಯ ಅಳತೆಗಳು

ರಸಮೇವಿನ ತೊಟ್ಟಿಯ ಗಾತ್ರವನ್ನು ಹಸಿರು ಮೇವಿನ ಲಭ್ಯತೆ, ಮೇವು ಕೊರತೆಯ ಕಾಲ, ಜಾನುವಾರುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ, ಆಳುಗಳ ಲಭ್ಯತೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಧರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ 8–10 ಅಡಿ ಆಳವಿರಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಘನಘೂಟು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ 20 ಕಿ. ಗ್ರಾಂ. ನಷ್ಟು ತುಂಡರಿಸಿದ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ತುಂಬಬಹುದು. ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಟ್ರೆಂಚಗಳು, ಬಂಕರ್ ಮತ್ತು ಟವರ್ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಗುಂಡಿಯ ಒಳಭಾಗವನ್ನು ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಅಥವಾ ಸಿಮೆಂಟಿನಿಂದ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್ ಮಾಡಿರಬೇಕು ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಗೆದ್ದಲು ಸಮಸ್ಯೆ ಉಂಟಾಗಬಹುದು. ರಸಮೇವಿನ ತೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಹಾಗೆ ಹಾಗೂ ನೀರು ಬಸಿದು ಒಳಗೆ ಬರದ ಹಾಗೆ ನಿಗಾವಹಿಸಬೇಕು.

ರಸಮೇವನ್ನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಮೊದಲು ಕಬ್ಬಿನ ಸೋಗೆಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ತುಂಡರಿಸಿ ರಸಮೇವಿನ ತೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತುಳಿಯುತ್ತಾ ತುಂಬುತ್ತಾ ಬರಬೇಕು. ಹೀಗೆ ತುಳಿಯುವದರಿಂದ ತುಂಡರಿಸಿದ ಮೇವಿನ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಆಮ್ಲಜನಕವು ಹೊರ ಹೋಗುವುದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ರಸಮೇವು ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ರಸಮೇವು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಆಮ್ಲಜನಕರಹಿತ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವದರಿಂದ ಎಷ್ಟು ತುಳಿದು ತುಂಬುತ್ತೇವೆಯೋ ಅಷ್ಟು ಉತ್ತಮವಾದ ರಸಮೇವು ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಬ್ಬಿನ ಸೋಗೆಯನ್ನು ತುಂಡರಿಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಿ ತುಂಬಬಹುದು ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ತುಂಡರಿಸಿದ ಕಬ್ಬಿನ ಸೋಗೆಯನ್ನು ತುಳಿದು ರಸಮೇವಿನ ತೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬುವಾಗ ಪ್ರತಿ 6 ಇಂಚುಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಈ ಬೆಲ್ಲದ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಿದರೂ ಸಾಕು.

ಈ ರೀತಿ ರಸಮೇವಿನ ತೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ತುಂಬಬೇಕು ತೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ತುಂಬಿದ ಮೇಲೆ ಒಂದೆರೆಡು ಇಂಚು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಮೇವನ್ನು ತುಂಬಿ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಗಾಳಿ ಹಾಗೂ ನೀರು ಒಳಗೆ ಹೋಗದ ಹಾಗೆ ಭದ್ರಪಡಿಸಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತುಂಬಿದ ತೊಟ್ಟಿಯ ಮೇಲೆ ಕಡಪಾ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಹೊಂದಿಸಬೇಕು ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ಮಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬಡಿಯಬೇಕು ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸೆಗಣಿ ಹಾಕಿ ಸಾರಿಸಬೇಕು.

ಈ ರೀತಿ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟ ಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಲ್ಯಾಕ್ಟೋಬ್ಯಾಸಿಲ್ಲಸ್ ಪ್ಲಾಂಟಾರಮ್ ಎಂಬ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಜೀವಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಿ ಮೇವಿನಲ್ಲಿರುವ ಪಿಷ್ಠ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಆಮ್ಲವು ಮೇವು ಕೆಡದಂತೆ ಕಾಪಾಡುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮುಗಿಯಲು 21 ದಿನಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಈ ಮೇವನ್ನು 2–3 ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಈ ಮೇವನ್ನು ಮೇವಿನ ಕೊರತೆಯಿದ್ದಾಗ ಉಪಯೋಗಿಸುವದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಈ ರೀತಿ ಹೊರ ತೆಗೆದ ರಸಮೇವನ್ನು ಪದರು ಪದರಾಗಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಾ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಆದಷ್ಟು, 10–15 ದಿನಗಳ ಒಳಗೆ ರಸಮೇವು ಮುಗಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಹಾಗೇಯೆ ತೆರೆದಿಟ್ಟ ರಸಮೇವನ್ನು ನಿರಂತರ ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಬಿಸಿಲಿನಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು.

ಈ ರೀತಿ ತಯಾರು ಮಾಡಿದ ರಸಮೇವು, ಹುಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ, ರಸಸಾರ 3.5–4.2 ರಷ್ಟು ಇರುತ್ತದೆ, ಒಳ್ಳೆಯ ರಸಮೇವು ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆ ಬರುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಚಿನ್ನದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿರುತ್ತದೆ.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶಗಳು

1. ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದ ಹಸಿರು ಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಶೇ. 65–75 ರಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ತೇವಾಂಶವಿರಬೇಕು

2. ಹಸಿಮೇವಿನ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಶೇ. 50ರಷ್ಟು ಹೂ ಬಿಟ್ಟಿರುವ ಹಾಗು ಜೋಳ ಮತ್ತು ಗೋವಿನ ಜೋಳ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ತೆನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲ್ಗಾಳಾಗುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮೇವನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಬೇಕು. ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ, ಕಬ್ಬು ಕಟಾವಾದ ತಕ್ಷಣ ಸೋಗೆಯಿಂದ ರಸಮೇವು ಮಾಡುವದು ಒಳಿತು.

******