



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ

Научно – практический центр Национальной академии  
наук Беларуси по продовольствию

РУП «Институт мясо – молочной промышленности»



## Биологические консерванты для силосования растительного сырья «БИОПЛАНТ»



Гарантия качества

Сделано в  
Беларуси

# Биоконсерванты для силосования растительного сырья

## БИОПЛАНТ – УЛЬТРА

предназначен для использования при силосовании влажного плющеного зерна и зеленой массы кукурузы.

Изготавливают на основе специально подобранных штаммов мезофильных лактобацилл *Lactobacillus plantarum*, термофильных лактобацилл *Lactobacillus rhamnosus* и лактококков *Lactococcus lactis ssp.* с добавлением или без добавления сахара. В одном грамме биоконсерванта содержится не менее  $1 \cdot 10^{10}$  КОЕ молочнокислых бактерий.

## БИОПЛАНТ – ФОРТЕ

предназначен для использования при силосовании растительного сырья (зеленой массы кукурузы, смеси злаковых и бобовых трав).

Изготавливают из лиофильно высушенных молочнокислых бактерий (*Lactococcus lactis ssp.*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus fermentum*) с добавлением наполнителя – сахара. В 1 грамме биоконсерванта содержится не менее  $1 \cdot 10^{10}$  КОЕ молочнокислых бактерий.

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Улучшает качество ферментации влажного зерна
- Сокращает потери питательных веществ при заготовке и хранении зерна
- Повышает питательную ценность корма
- Эффективно подавляет рост гнилостной микрофлоры
- Сохраняет оптимальное соотношение органических кислот в корме
- Увеличивает питательную ценность кормов до 11,92 МДж на 1 кг сухого вещества

- Обеспечивает оптимальное соотношение органических кислот в консервированных кормах
- Позволяет сократить потери питательных веществ при силосовании и получить корма, пригодные для длительного хранения
- Обеспечивает увеличение аэробной стабильности силоса
- Подавляет рост гнилостной микрофлоры
- Позволяет получить корма с высокой питательной ценностью (10,13 – 10,14 МДж в 1 кг сухого вещества)

### ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Включение в состав рациона лактирующих коров кормов, приготовленных с использованием биоконсерванта «Биоплант – ультра», способствует получению среднесуточных удоев на уровне 19,7 кг при снижении стоимости среднесуточного рациона
- Корма, заготовленные с помощью биоконсерванта «Биоплант – ультра», обеспечивают увеличение продуктивности животных, повышение производства молока и мяса

- способствует нормализации кишечной микрофлоры КРС
- способствует повышению молочной продуктивности
- усиливает углеводный обмен животных
- не оказывает отрицательного влияния на физиологическое состояние животных и качество получаемого молока

### Биоконсерванты являются экологически чистым препаратом.

#### Форма выпуска:

полимерное ведро с закрывающейся крышкой.

Масса нетто – 600 г

Срок годности – 18 месяцев с даты изготовления.

Температура хранения – не выше минус 18°C.

Допускается хранение при температуре не выше плюс 25 °С в течение не более 10 суток.

#### Норма внесения:

4 грамма на 1 тонну сырья.

#### Форма выпуска:

полимерное ведро с закрывающейся крышкой.

Масса нетто – 600 г

#### Срок годности:

– 7 месяцев при температуре плюс (4±2°C);

– 18 месяцев при температуре минус (18±2°C);

#### Температура хранения

плюс (4±2°C) (режим 1) или минус (18±2°C) (режим 2).

Допускается хранение при нерегулируемой температуре (не выше плюс 25°C) в течение не более 10 суток.

#### Норма внесения:

6 г на 1 тонну сырья





## Контакты

### Директор

**ГУСАКОВ** Гордей Владимирович,  
кандидат экономических наук

**Приемная, тел./факс**

(+375 17) 373–38–52

**E–mail:** [info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by), [instmmp.by@yandex.by](mailto:instmmp.by@yandex.by)

### Заместитель директора по научной работе

**ФУРИК** Наталья Николаевна,  
кандидат технических наук

**тел.** (+375 17) 373–92–06

**Приемная, тел./факс** (+375 17) 373–38–52

**E–mail:** [info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by)  
[instmmp.by@yandex.by](mailto:instmmp.by@yandex.by)

### Заместитель директора по качеству и инновационной работе

**ШЕГИДЕВИЧ** Екатерина Дмитриевна,  
**тел.** (+375 17) 375–95–51

### Главный бухгалтер

**ДУДКО** Мария Петровна  
**тел.** (+375 17) 255–69–96

### Главный экономист

**РУСКЕВИЧ** Кристина Ивановна  
**тел.** (+375 17) 373–48–21

### Заведующий отделом маркетинга

**ФУРС** Елена Федоровна,  
**тел./факс** (+375 17) 231–88–83,  
**тел.** (+375 17) 397–65–62  
**E–mail:** [meat\\_dairy\\_sbyt@mail.ru](mailto:meat_dairy_sbyt@mail.ru)