

UNA GUÍA PRÁCTICA PARA CONOCER LA CALIDAD DEL ALIMENTO ENSILADO

Ing. Agr. Miguel L. Favre*. 2012. Producir XXI, Bs. As., 20(253):64.

*Dto. Técnico Alterbio SA. miguelfavre@alter-bio.com.ar

www.produccion-animal.com.ar

APRECIACIONES VISUALES

El análisis de laboratorio es el que nos proporcionará los datos necesarios para determinar la verdadera calidad de un silaje. No obstante un productor experto o un ensilador realizan apreciaciones subjetivas que los orientan sobre esa calidad.

Esas apreciaciones se basan en datos visuales y organolépticos:

Color: Un valor aceptable es el color verdoso aceituna a levemente amarronado.

Olor: Por lo general el aroma que indica "calidad" es dulzón sin efluvios acres o rancios. Olores amoniacales expresan pérdida de calidad por probable proteólisis.

Textura: Debe presentar una textura firme. El material pastoso o pegajoso es índice de mala calidad.

Estructura: Es posible estimar la calidad observando la estructura de las plantas ensiladas. Porcentaje de hojas, tallos, granos. En el caso de los granos es importante el grado de molienda (craqueo) de los mismos ya que esta es directamente proporcional a su digestibilidad.

Tamaño del Picado: Con picado de entre 2 y 5 cm del material es posible obtener silaje de excelente calidad.

Consumo animal voluntario: Un silo de pobre calidad tiene índices de consumo por aceptación voluntaria por debajo del 2% del peso vivo del animal, en cambio los de buena calidad el animal lo consume en cantidad superior a 2,5% de su peso.

Acidez: Un pH que refleja calidad es aquel que se sitúa cercano a 4 (3,8 a 4,2) dependiendo del material forrajero.

VALORES ACEPTABLES EN UN ANÁLISIS DE LABORATORIO

El análisis rutinario de los forrajes determinando materia seca, proteína, fibra y minerales aporta una información valiosa y necesaria para la formulación de raciones.

Las siguientes pautas pueden usarse para ese fin y aportan información sobre la calidad de un material ensilado:

%MS (Porcentaje de Materia seca): En silos de maíz de calidad este índice se debe ubicar entre un 25 y 35%.

El contenido de humedad es un dato clave a la hora de confeccionar el silo. Los cultivos con alto contenido en agua (<25% de MS) son difíciles de conservar y presentan grandes pérdidas de nutrientes por líquidos efluentes. Por el contrario cuando están muy pasados (>35% MS) son difíciles de compactar y las plantas han perdido calidad nutricional.

pH: Como se dijo los valores indicativos de buena calidad se sitúan entre 3,6 y 4,2 y revelan una buena calidad de fermentación dominada fundamentalmente por bacterias lácticas.

El valor proteico se debe situar entre 10 a 12% en silajes de gramíneas y 15 a 17% en los de leguminosas. Otro indicador valioso es el Nitrógeno amoniacal detectado que en silos bien fermentados no debería superar el 10% del Nitrógeno Total del forraje

El valor de la FDN (Fibra Detergente Neutro) de un buen silo debe estar entre 45 y 60% en tanto que la **FDA (Fibra Detergente Acido)** entre el 35 y 45%.

UN APORTE CLAVE: LOS ADITIVOS INOCULANTES

La función básica de los inoculantes bacterianos es la de conducir la fermentación del silo por la vía de la producción de ácido láctico a partir de su contenido en azúcares.

Cuando un cultivo es picado para ensilarlo se inoculan con una importante cantidad de microorganismos. Estos ejercen un control de la fermentación, dominan el accionar de bacterias u hongos que producen pérdidas de materia seca o deterioro de la calidad.