

BURLANDA, UN SUBPRODUCTO INTERESANTE PARA LAS DIETAS DE LOS RUMIANTES

Nicolás Di Lorenzo. 2012. Todoagro N° 364.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Composición de los alimentos](#)

INTRODUCCIÓN

La utilización de los granos destilados (popularmente denominados burlanda) en la alimentación de rodeos lecheros exige una preparación por parte de los productores en el conocimiento, en cuanto a lo que aporta en proteína y energía para el ganado y los cuidados a tener en cuenta para no incurrir en errores al reemplazar otros ingredientes, a fin de no perder así el balance que necesita el rumiante productor de leche.



Un subproducto interesante para las dietas de los rumiantes

La preparación para utilizar estos subproductos de las plantas de etanol, los granos de destilería con solubles húmedos y secos, conocidos también por las siglas WDGS y DDGS, fue tema de la presentación de Nicolás Di Lorenzo, profesor de la Universidad de Florida, Estados Unidos, especializado en investigación y extensión en nutrición de rumiantes, durante la sexta Jornada Nacional Lechera realizada en Villa María.

La burlanda, término que se ha popularizado como denominación de los granos de destilería, comenzó a producirse en 2004 en Estados Unidos y se fue extendiendo al resto del mundo.

En aquel país se producen tanto el subproducto seco como el húmedo, cada una con sus propiedades y características de uso en la producción láctea.

Se utiliza principalmente en feedlot. En tambos se usa cada vez más, también en cría y recria, con buenos resultados, y con algunas limitantes en dietas porcinas y avícolas, pero con un producto que tiene 90 por ciento de materia seca. Los monogástricos no tienen la capacidad de aprovecharlo como los rumiantes.

“Si vemos los porcentajes de proteína, fibra y energía de estos productos, la burlanda seca tiene un perfil muy similar de nutrientes a la húmeda. Las diferencias comienzan a aparecer con alguna proteína bruta, que es un poco menor, relacionado al proceso de secado. La grasa se concentra unas tres veces, quedando entre el nueve y 12 por ciento, lo cual es muy interesante en la inclusión de este tipo de productos en dietas de terminación”, comentó Di Lorenzo.

Advirtió que como la fibra puede representar de un tercio a la mitad de este producto, en Estados Unidos llevó al error de formular dietas con cero contenido de fibra, “y fue un desastre”, dijo. “Nadie como productor lechero entiende mejor la importancia de la fibra”.

Con los minerales no hay grandes cambios, porque viene del maíz, pero hay que tener en cuenta su concentración por tres veces.

¿QUÉ APORTA LA BURLANDA A LA DIETA?

Mucha proteína (en un tercio del requerimiento), y una porción de energía igual o más que el maíz, según cómo se combine con otros ingredientes. “Lo que no aporta es fibra como para reemplazar rollos o silo de maíz, pero sí como para incluirlo en lugar del expeler de soja o pellet de girasol. Hay que considerar que este producto

está trayendo un 30 por ciento de proteína a la dieta. Es algo que tenemos que empezar a considerar, al ver el nivel de proteína que se pueda estar aportando por otro lado”, explicó el especialista. Agregó también que se estudia el aporte de levaduras de fermentación.

“La producción de leche no cambia, siempre y cuando mantengamos el 50 por ciento de forraje. Está directamente relacionado a la concentración energética. Termina siendo un balance entre cuanto forraje necesitamos para mantener un rumen saludable, y cuanto para hacer subir la concentración energética”, detalló.

A medida que aumentamos la cantidad de forraje, superando el 50 por ciento de la dieta, ya se empieza a deprimir el consumo de materia seca. “Tiene que ver con cuánto de esa fibra no es digerida por el rumen y genera un efecto de llenado ruminal que impide el ingreso de nuevo alimento”, explicó Di Lorenzo.

En el caso de la burlanda húmeda hay un punto fundamental, que es saber cuánta proteína queda en el rumen. Hay ciertas proteínas que a pesar de ser pasantes tienen menor grado de digestibilidad intestinal. La burlanda seca y húmeda tiene entre un 91 y 93 por ciento de digestibilidad, precisó.

¿CUÁNTO DE BURLANDA SE PUEDE INCLUIR EN LA DIETA LECHERA?

Tomando referencias de varias publicaciones, lo aconsejable es hasta un 30 por ciento de incorporación de burlanda. La producción de leche no cambia, pero comienza a notarse una baja en el consumo de materia seca. El punto de la eficiencia de producción de leche no cambia en la medida que no se aleje del 30 por ciento. “Luego de ese nivel, se produce un cambio importante en el consumo”, remarcó el profesional.

El almacenamiento es clave en un producto húmedo, para que no reviente la bolsa contenedora, por ejemplo. Al aire libre dura entre una o dos semanas. Luego hay problemas de hongos, aunque no de fermentación. La clave es eliminar el oxígeno para prevenir hongos. Mezclada con forraje es una alternativa de bajo costo. La bolsa abierta arroja pérdidas del 20 por ciento a partir de los 70 días de abierta.

En recría, la burlanda es una muy buena oportunidad por su palatabilidad. Reemplaza al gluten y expeler de soja sin problemas en bajas inclusiones. Puede producir problemas de diarrea por la grasa con inclusión alta, como también limitar el consumo. Aporta buena cantidad y calidad de proteínas.

Entre los factores más importantes a considerar: mantener una partícula de dos centímetros de fibra como mínimo, evitar deficiencia de lisina, y tener muy en cuenta las proteínas degradables en rumen. También evitar dietas con proteína mayor al 18 por ciento y con grasas mayores al seis por ciento.

En conclusión, resulta una excelente fuente de proteína y energía, que agrega condiciones de mezclado y palatabilidad a la dieta. Hay que tener en cuenta que no reemplaza el silo ni aporta esa fibra efectiva. Se puede incluir en la dieta de vaca seca y recría. El almacenamiento es posible. Las inclusiones óptimas son del 15 al 25 por ciento en tambos. Tomar precauciones con los niveles de sodio y potasio.

[Volver a: Composición de los alimentos](#)