

Flash TÉCNICO

Por cortesía de Alltech México

Efecto del tiempo de almacenamiento sobre la composición y valor nutricional de los ensilados

El principal objetivo al ensilar es conservar la mayor cantidad de la materia seca, nutrientes y energía contenida en el forraje original, para poder suministrarla al ganado más tarde.

En general, los periodos más prolongados de almacenamiento se asocian con un incremento en la digestibilidad de los almidones y la solubilidad de la proteína. Sin embargo, no es posible para todos los productores optar por el almacenamiento más prolongado y, al hacerlo, deben contabilizarse bien los costos asociados, (usar plásticos con menor permeabilidad al oxígeno y más resistencia a los rayos UV, usar aditivos para aumentar la estabilidad aeróbica, considerar la mayor pérdida de MS en el material almacenado por más tiempo, etc.).

En la práctica, es conveniente hacer ajustes al balancear las dietas para amortiguar los efectos negativos asociados al consumo de ensilados de maíz que varían en su digestibilidad del almidón (producto de los diferentes tiempos de almacenamiento): como las bajas en la producción de leche (asociadas al consumo de ensilaje “joven”) y los problemas de laminitis y bajos niveles de grasa (asociados con el consumo de ensilaje “viejo”).

Por otro lado, debe de investigarse más sobre el impacto que algunos manejos tienen en los cambios que se obtienen tras periodos largos de almacenamiento; por ejemplo, si se procesa y

muele menos el maíz que se almacenará ensilado por periodos mayores a 8-9 meses, su diferencial en cuanto a digestibilidad de los almidones comparado con ensilados con menor tiempo de almacenamiento se reduce, facilitando mantener una nutrición más estable a lo largo del tiempo.



Fuente : 2010 Penn State Dairy Cattle Nutrition Workshop. pp. 79-83