

CONSERVACION DE FORRAJES

Los procesos de conservación forrajera constituyen las principales alternativas para mejorar la disponibilidad y calidad de forraje de las explotaciones ganaderas en épocas de sequía, Existen diversos métodos de conservación así como técnicas que se aplican para mantener durante varios meses o periodos largos de tiempo la calidad que tenía el forraje al momento del corte.

ENSILAJE

Es la conservación del forraje verde por medio de fermentación en ausencia del aire. La fermentación requiere 90 días a más, el forraje debe tener altos niveles de carbohidratos solubles de 2.5% a 3% que son utilizados por las bacterias en la fermentación, así como también de 30 a 40% de MS a la hora de ensilar.

VENTAJAS

- Constituye una reserva para épocas de escasez
- Permite aumentar la productividad
- Permite equilibrar el contenido de nutrientes de la dieta
- Es posible almacenar alimentos muy perecederos.
- Se usa mejor los excedentes de producción
- Preserva el material almacenado

Se recomienda cultivos asociados 75% de gramíneas y 25% de leguminosas.

La asociación puede ser de cebada-vicia, avena-vicia, centeno-vicia.

También puede utilizarse cultivos puros como el maíz chalero, avena o cebada

ADITIVOS:

Melaza: 40 – 50 Kg./tonelada de Forraje verde Sal común: 2 Kg./t de forraje verde



PRODUCCIÓN DE ENSILADO

FACTORES

- Humedad 60-75%
- Tiempo de cosecha: grano pastoso o línea de leche de 1/4 - 3/4 de la base del grano
- Tamaño de la partícula: 2.5 - 4.0 cm
- pH del forraje: 6.4 - 6.8
pH del ensilado: 4.0 - 4.5
- Diseño del silo

PREPARACIÓN DEL ENSILADO

1. Evaluación del cultivo y corte.

Para las gramíneas y leguminosas, en estado de prefloración.

Para los cereales, cuando los granos están en estado lechoso.

2. Picado del forraje:

El forraje se pica en trozos de 2.5 a 3.5 cm. Esto facilita la compactación y mejora la calidad del ensilado.

3. Llenado y compactación.

Para eliminar el mayor volumen de aire, que contiene el forraje se utiliza el peso de un tractor o un cilindro, apisonando cada capa de forraje picado.

4. Sellado del silo.

Una vez compactado se procede al sellado, tapando toda la superficie del silo con un plástico para evitar el ingreso de aire y agua. Encima del plástico se coloca capas de tierra.

5. Fermentación.

Dentro del silo, el forraje bien compactado y sellado inicia un proceso de fermentación la que se da en varias etapas. En la primera el azúcar es consumido por las bacterias hasta convertirla en alcohol; luego, el alcohol se transforma en ácido acético o sustancia con sabor a vinagre, y finalmente el ácido acético pasa a convertirse en ácido láctico sustancia que tiene un fuerte olor a chicha de maíz.

6. Ensilado o alimento listo para el ganado.

El forraje fermentado hasta alcanzar el ácido láctico (olor a chicha de maíz) viene a ser el "ensilado", y se logra después de 90 días de haber llenado y sellado bien el silo. Una vez que se ha abierto el silo, el ensilado debe sacarse con pala y usarse hasta que se acabe.

