

Cómo realizar muestreo de silo de maíz

Julio 2021



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

¿PORQUE ES IMPORTANTE HACERLO?

Cada vez que realizamos un silo de maíz de planta entera es necesario saber luego de que el forraje ha cumplido con el tiempo de fermentación correspondiente (40-45 días) que calidad tiene el alimento para saber si es necesario realizar correcciones nutricionales al momento del suministro.

¿QUÉ ELEMENTOS NECESITO?

Necesitamos una bolsa plástica de residuos o similar, un cuchillo con buen filo, cinta 3M especial para el sellado de la bolsa.

¿CÓMO LO HAGO?

Lo primero que tenemos que tener en cuenta es que el corte de la bolsa es necesario hacerlo con extremo cuidado para evitar que se pueda producir una rotura de la bolsa y el alimento entre en contacto con el oxígeno.

1. Se realiza un corte en forma de L de unos 20 cm x 20 cm.



2. Se realiza la apertura del corte realizado y en lo posible si se contara con un calador para poder tomar muestras en mayor profundidad sería lo ideal, caso contrario se realiza la extracción introduciendo el brazo y extrayendo la muestra con la mano que será puesta en la bolsa.



3. Luego es necesario limpiar y secar los alrededores del corte realizado para poder volver a cerrar correctamente el silo con la cinta como se muestra en la siguiente imagen:



4. Para tener una muestra representativa es necesario realizar el procedimiento antes descrito unas 3 a 4 veces. Finalmente el contenido de la bolsa se mezcla para realizar la homogenización. La muestra debe ser conservada en el freezer para luego ser trasladada al laboratorio donde se llevaran a cabo la determinación de los diferentes parámetros de interés.

¿QUÉ DETERMINACIONES SON ACONSEJABLES PEDIR EN EL LABORATORIO?

Necesito pedir la determinación de:

- Materia Seca
- FDN
- FDA
- Digestibilidad
- Materia seca
- pH
- Proteína bruta

¿EXISTEN PARÁMETROS VISUALES Y SENSORIALES QUE ME PERMITEN PRESUMIR SI EL PROCESO DE ENSILADO SE EFECTUÓ CORRECTAMENTE?

Si, el silo debe tener una temperatura no mayor a los 12 a 13°C, su olor tiene que ser agradablemente a vinagre y de una coloración verdosa virando al oliva. Si al realizar el muestro se nota olor desagradable a rancio o similar, altas temperaturas (es decir que al profundizar se siente cálido) y la coloración vira al marrón es porque el proceso no se ha producido debidamente y quizás no pueda servir para alimentación por el desarrollo de hongos que producen mico toxinas.

Ing. Agr. Verónica Favere

favere.veronica@inta.gob.ar

INTA Valle Medio – EEA Alto Valle

Tel. (02946) 48-1126