

- 
- **Materia: Bromatología**
  - **Tema: Fermentacion del ensilaje**
  - **Carrera: Lic. Medicina Veterinaria Y Zootecnia**
  - **Cuatrimestre: 3º**
  - **Alumno: Ornaldo Fabian San Martin San Martin**

## Las fases de fermentación

La primera fase no debe ser mayor a 2 horas, es la fase aeróbica se consume el  $O_2$  que estuvo retenido disminuye rápidamente debido a la respiración de los materiales vegetales y a los microorganismos aeróbicos y aeróbico facultativo. Su producción de agua y calor.

La fermentación acética de 2 a 3 días su fermentación, producción de acético comienza un ambiente anaeróbico. Dura de varios días hasta varias semanas, dependiendo de las características del material ensilado y de las condiciones en el momento del ensilaje. Si la fermentación se desarrolla con éxito, la actividad BAC proliferara y se convertirá en la población predominante

Muerte de acéticas y comienzo de la actividad de lácticas, en esta fase mientras se mantenga el ambiente sin aire, ocurre pocos cambios, la mayoría de los microorganismos de la fase 2 lentamente reduce su presencia, algunos microorganismos acidófilos sobreviven este periodo en estado inactivo.

Fermentación, producción de láctico, esta fase comienza con la apertura del silo y la exposición del ensilaje al aire. Esto es inevitable cuando se requiere extraer y distribuir el ensilaje, pero ocurre antes de iniciar la explotación por daño de la cobertura del silo y la exposición del ensilaje a aire. Esto es inevitable cuando se requiere extraer y distribuir el ensilaje, pero puede ocurrir antes de iniciar la explotación por daño de la cobertura del silo.

Para evitar fracasos, es importante controlar y optimizar el proceso de ensilaje de cada fase. En la fase 1, las buenas prácticas para llenar el silo permitirán minimizar la cantidad de oxígeno presente en la masa ensilada. Las buenas técnicas de cosecha y de puesta en silo permiten reducir las pérdidas de nutrientes (CHS) inducidas por respiración aeróbica, dejando así mayor cantidad de nutrientes para la fermentación láctica en la Fase 2. Durante las Fases 2 y 3, el agricultor no tiene medio alguno para controlar el proceso de ensilaje. Para optimizar el proceso en las Fases 2 y 3 es

preciso recurrir a aditivos que se aplican en el momento del ensilado y cuyo uso se discutirá más adelante. La Fase 4 comienza en el momento en que reaparece la presencia del oxígeno. Para minimizar el deterioro durante el almacenaje, es preciso asegurar un silo hermético