

-
- **Materia: Bromatología Animal.**
 - **Tema: Ensilaje.**
 - **Carrera: Medicina Veterinaria y Zootecnia.**
 - **Cuatrimestre: 3ro.**
 - **Alumno: Alba Paulina Gómez Alvaro.**

Resumen

La fermentación es un proceso bioquímico por el que una sustancia orgánica se transforma en otra, generalmente más simple.

Un ejemplo de fermentación para el método de conservación del pasto es el ensilaje, que se ausenta el aire del forraje, en el cual se produce una concentración de ácido suficiente para inhibir cualquier actividad microbiana. Gracias al ensilaje se conserva el pasto y mantiene su contenido nutritivo y es muy bueno para las temporadas de sequía.

El ensilaje se forma de cuatro etapas en su cambio de pH. La primera etapa hay respiración, pues aún es la cosecha y hay poca fermentación, la temperatura es de 20 °C y el pH de 6. En la etapa dos ya se van a comenzar la etapa del ensilado que es la fermentación acética y tiene una temperatura de 32 °C y un pH de 5. En la etapa 3 hay una fermentación láctica y una temperatura de 28 °C. En la etapa 4 sigue una fermentación láctica y es el punto a donde se quiere llegar con una temperatura de 25 °C y un pH de 4.

La duración de la fermentación se divide en 5 fases: fase 1- respiración: no debe ser mayor a 2 horas, fase 2- fermentación acética: 2 a 3 días, fase 3 y 4- fermentación láctica: 40 días aproximadamente, fase 5- estabilización: hasta que se abra el silo.