

4 DE ABRIL DE 2022.

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.

SAIDE SELENE VELAZQUEZ GALLARDO.

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.

PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE.

MVZ. SERGIO CHONG VELAZQUEZ.

CUADRO SINOPTICO DE ENSILAJE.

Ensilaje

¿Qué es?

El **ensilaje** es una técnica **de preservación de forraje** que se logra por medio **de** una fermentación láctica espontánea bajo condiciones anaeróbicas. Las bacterias epifíticas **de ácido láctico (BAC)** fermentan los carbohidratos hidrosolubles (CHS) del forraje produciendo ácido láctico y en menor cantidad, ácido acético.

El proceso del ensilaje comprende los siguientes pasos: corte el pasto, preferiblemente con una cosechadora de forrajes; extienda el material cosechado en capas de 30 a 40 centímetros de espesor y aplique agua- melaza con una regadora manual para humedecer bien la capa; apisonelo para sacarle todo el aire y continúe el mismo proceso hasta llenar el silo. Luego de 45 días el ensilaje puede ser consumido por el ganado; en las condiciones de clima frío puede guardarse por largo tiempo sin deteriorar su calidad.

Preservación

El forraje fresco de cultivos como maíz, gramíneas, leguminosos, trigo y alfalfa puede ser conservado por medio del ensilaje. En muchos países los forrajes ensilados son muy apreciados como alimento animal.

El ensilaje es un método de preservación para el forraje húmedo y su objetivo es la conservación del valor nutritivo del alimento durante el almacenamiento.