

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



MATERIA: BROMATOLOGIA

ALUMNA: MARGARITA ESCOBAR CRUZ

DOCENTE: ROBERTO SEDANO GARCIA BARREDA

GRADO Y GRUPO: 3A

# ENSILADO

## ¿QUÉ ES EL SILO?

el ensilaje es un proceso de conservación de forrajes, en donde a través del picado fino del forraje y la compactación se crean unas condiciones anaeróbicas y se inicia una fermentación láctica del pasto

## ¿CÓMO SE ELABORA?

EL proceso de fermentación se da con la usencia del oxigeno, gracias a esto se evita el crecimiento de bacterias y con esto se evita que se pudra el silo.

## ¿CÓMO SABER SI EL SILO ES BUENO?

- El olor del silo es agradable, cuando el olor se torna desagradable o ácido es porque el silo es malo
- El color debe ser brillante, verde u amarillo, el silo sobrecalentado se torna negro o café.

## TIPOS DE SILO

### SILO DE MONTON

Es sencillo de elaborar, consiste en colocar una base donde irá el silo, después se colocará el material que vamos a ensilar, después pondremos otra base encima del silo para protegerlo, y se compacta para evitar la entrada de aire



### SILO DE TRINCHERA

Se construye bajo el nivel del suelo, como su nombre lo indica es una trinchera, porque se abre en el suelo un hueco largo no muy profundo con paredes inclinadas afuera y lisas. Se pueden localizar en terrenos de relieve inclinado



### SILOS DESECHABLES

Los silos desechables no requieren de algún tipo de construcción, son portátiles



<https://sotrafa.com/ensilaje/#:~:text=Cuando%20hablamos%20de%20ensilaje%2C%20nos,poder%20alimenticio%20durante%20m%C3%A1s%20tiemp>