



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE CAÑA DE AZUCAR ALTERNATIVAS SIMPLES DE MANEJO



La Caña de Azúcar es un cultivo tradicional del NEA que se caracteriza por soportar sequía y exceso de lluvia, tiene un alto rendimiento de biomasa y es bastante rústica. Aporta a la dieta animal mucha energía que proviene de su alto contenido de azúcares totales (sacarosa y otros azúcares). Una ventaja de la caña de azúcar es que su contenido nutricional no cambia hasta que alcanza su madurez fisiológica, pudiéndose cosechar a los 10-12 meses, cuando más se necesita el forraje.

La caña de azúcar tradicionalmente se corta, se pica y se entrega diariamente a los animales. En grandes cantidades, esta técnica se convierte en el mayor obstáculo para su uso como forraje, porque requiere de mano de obra diaria para los cortes, molienda, transporte y suministro. Los métodos de conservación de este cultivo permiten mejorar la logística del personal asignado a alimentación y reducir los costos asociados a las distintas tareas, especialmente durante feriados y fines de semana que requieren el pago de las horas extras, o simplemente para aliviar las tareas de la mano de obra familiar.

En esta publicación se presentan algunas tecnologías que se utilizan a fin de conservar y enriquecer la caña de azúcar para alimentar al ganado bovino.



1 - Hidrólisis alcalina de caña de azúcar

La caña de azúcar mezclada con cal (hidróxido de Calcio) es un método de conservación de forrajes que permite almacenar el alimento picado durante varios días. Así se mejora la digestibilidad del alimento al reducir la pared celular, lo que lleva a un aumento de la producción.

Para su confección

Picar la caña de 2 a 5 cm y depositarla sobre plásticos limpios



Cada 100 kg de caña picada agregar 1,5 kg de cal.



Mezclar bien con palas o rastrillos e incorporar 6 litros de agua con regadera para homogeneizar la mezcla.



La caña debe ser guardada por 24 hs bajo techo, en un lugar limpio y protegido antes de ser suministrada a los animales.

Se la puede suministrar durante 7 días, por ello se debe calcular antes de su preparación la cantidad de animales a alimentar. La caña picada debe ser guardada bajo techo en un lugar limpio y protegido.



Los animales deben tener unos días de acostumbramiento por lo cual hay que aumentar de a poco este alimento en su ración diaria.

Este método permite aumentar la producción mejorando la digestibilidad de la caña y facilita el manejo debido a las posibilidades de almacenar. Tiene bajo costo y es fácil de implementar.

2 - Saccharina Rústica

La caña de azúcar presenta limitaciones nutricionales para los bovinos como ser el bajo contenido de proteína, que varía entre 3 y 4.3% y bajo contenido de minerales. Afortunadamente estas limitaciones se pueden superar agregándole a la caña picada urea y sales minerales. La Saccharina es un forraje energético con altos contenidos de proteínas logrado a través de la fermentación aeróbica a partir de los tallos sin hojas de la caña de azúcar y el agregado de urea.

Se obtiene un producto de mayor calidad, por el nivel y tipo de proteínas que se producen durante el proceso. Este método de conservación permite elevar el contenido de proteína hasta un 14 a 20%. Puede ser suministrada húmeda o seca.

El método para producir la Saccharina es muy sencillo:

- Cortar y deshojar la cantidad de caña que se va a procesar.
- Picar la caña pequeños trozos de 1-2 cm.
- Esparcir la caña sobre una lona en una capa de no más de 5 cm.
- Proceder a la mezcla: cada 100 kg de caña picada agregar 15 kg de urea y 5 kg de sales minerales (éstas se pueden incorporar a la mezcla o dar por separado).
- Mezclar bien todo el material, que quede lo más homogéneo posible.
- Orear por 24 hs a la sombra y revolver cada 12 hs.
- Luego de las 24 hs, sacar al sol por 48-72 hs hasta que la mezcla llegue a un 13% de humedad.
- El material seco puede ser guardado en bolsas de yute o nylon durante 4 a 6 meses en lugares secos y protegidos.



Para el consumo de la Saccharina los animales también deben tener un acostumbramiento gradual a su dieta durante los 10 primeros días.

La Saccharina puede sustituir los concentrados proteicos comerciales y lograr incrementos de la producción a bajo costo.

Ventajas de la conservación de caña de azúcar

Son métodos fáciles de implementar

Bajos costos.

Permiten elevar la producción animal.

Mejoran la logística del establecimiento.

Permiten ser almacenados y suministrados en los momentos que se los requieran.

Buenos suplementos energéticos y proteicos.

Pueden prepararse en pequeños o grandes volúmenes.





Instituto Agrotécnico “Pedro M. Fuentes Godo”
FCA –UNNE
Las Heras 727, Resistencia, Chaco
TE: (0362) 4422074
agrotecnico25@hotmail.com
difusion.institutoagrotecnico@gmail.com

Autores:

Porta, Miriam
Hack, Claudina M.
Castelán, María E.
Burgos, Angela M

Edición: julio 2023



agrotecnico.unne.edu.ar



[@Instituto Agrotecnico](https://www.facebook.com/InstitutoAgrotecnico)



[@instituto.agrotecnico](https://www.instagram.com/instituto.agrotecnico)