



XXV Comunicaciones Científicas y Tecnológicas

Orden Poster: CA-013 (ID: 1531)

Autor: Chanda, Dámaris

Título: Conservación de germen de maíz y hez de malta.

Director:

Palabras clave: Malta, Maíz, Microsilos, Análisis

Área de Beca: Cs. Agropecuarias

Tipo Beca: Cyt - Pregrado

Periodo: 01/03/2018 al 28/02/2019

Lugar de trabajo: Facultad De Cs. Veterinarias

Proyecto: (14A006) Valor nutritivo de alimentos y la gestión ambiental en la producción ganadera del NEA.

Resumen:

En la mayoría de las regiones tropicales y/o subtropicales es necesario suplementar la alimentación a pasto natural de los bovinos en producción, ya que las lluvias se concentran sólo en algunos meses del año. Esto afecta la disponibilidad del forraje y es por ello que el sistema de producción necesita hacer un uso eficiente y adecuado de los suplementos para corregir las deficiencias forrajeras, a fin de mantener o aumentar el consumo de dichos pastos, incrementar la eficiencia del uso de nutrientes y la producción y corregir los déficits nutricionales. El uso de alimentos de disponibilidad regional, como también los derivados de procesos industriales, tiene cada vez más importancia debido a su menor costo de transporte y facilidad de uso. Destacan en nuestra región los subproductos provenientes de la elaboración de cerveza, tales como hez de malta (HM) y germen de maíz (GM). En este trabajo se confeccionaron microsilos con tubos de PVC y se tomaron muestras de dichos alimentos el primer día previo al ensilado, y posteriormente a los 7, 14, 21, 28, 60 y 120 días de confeccionados. Se determinaron porcentaje de materia seca (MS), proteína bruta (PB), cenizas (Cz), fibra detergente ácido (FDA), fibra detergente neutro (FDN) y extracto etéreo (EE) y para verificar la existencia o no de variaciones en el tiempo debido a la conservación. La MS se mantuvo estable en el tiempo, observándose diferencias entre alimentos (menos de 25% en hez de malta). Con respecto a la PB se obtuvieron valores promedio de 16% y 32% para GM y HM, respectivamente. La cantidad de FDA en la HM fue considerablemente mayor que en el GM, con valores aproximados de 34% y 13% respectivamente. Sin embargo, el contenido de FDN fue más alto en GM (58%) que en HM (50%). Para Cz y EE no se encontraron diferencias significativas a lo largo del tiempo entre los alimentos. Se concluye que los contenidos de MS, PB, FDA-FDN, Cz y EE del germen de maíz no son alterados por el proceso de conservación utilizado, en tanto que en hez de malta, solo la PB es menor al inicio del proceso y se estabiliza a partir de los 14 días. El resto de los componentes nutricionales no presentaron mayores variaciones.