



XXII Comunicaciones Científicas y Tecnológicas

Orden Poster: CA-025 (ID: 479)

Autor: Calderón Sadlovsky, Santiago

Título: Evaluación preliminar de la calidad de micro-silos de raíz de mandioca (*Manihot sculenta*) para la alimentación de cerdos, mediante caracteres organolépticos.

Director:

Palabras clave: fermentación, ácido láctico, recursos alternativos, ácido láctico, recursos alternativos

Área de Beca: Cs. Agropecuarias

Tipo Beca: Evc - Cin

Periodo: 01/09/2015 al 31/08/2016

Lugar de trabajo: Facultad De Cs. Veterinarias

Proyecto: (13B007) Uso de silo de mandioca (*manihot sculenta*) como fuente alternativa de energía, no convencional en la alimentación para cerdos en la región NEA.

Resumen:

Abstract:

Existen ciertas situaciones propias de cada país en el que la disponibilidad de las principales fuentes de energía (maíz y sorgo) es limitada. Dicha situación crea la necesidad de buscar otras alternativas. Los micro-silos de raíz de mandioca son una opción en nuestra zona del Nordeste. Los caracteres organolépticos (color, olor, textura), permiten una evaluación basada en la apreciación subjetiva de la calidad del ensilaje, otro carácter a tomar en cuenta es el Ph, que no constituye un carácter organoléptico, pero su fácil determinación, incluso a campo, permite obtener buena información sobre la calidad del silo. Los ensayos se realizaron en la Facultad de Ciencias Veterinarias-UNNE, Corrientes; en una sección destinada al Módulo de Experimentación para Cerdos. Se realizaron micro-silos con el recurso alimenticio a probar. Las raíces de mandioca fueron lavadas, picadas en tamaño de partículas no superior a 2 cm y compactadas en los micro-silos, asegurando las condiciones de anaerobiosis en el interior de los mismos. La mitad de las raíces procesadas se sometieron a un pre-deshidratado "natural" durante 12 horas esperando reducir el tenor de humedad de las mismas. El material se colocó en tubos de PVC 110 mm de diámetro y 50 cm de longitud los que luego fueron cerrados herméticamente y ubicados en iguales condiciones de temperatura y humedad. A los 30 días de elaborados, fueron remitidos al laboratorio de análisis químico para su apertura y toma de muestras, momento en el cual se determinaron los caracteres organolépticos y el Ph. Con respecto a los caracteres organolépticos, se determinó un olor de levemente ácido a ácido, coincidente con una adecuada fermentación. Asimismo no se observaron variaciones del color y textura con respecto al material original. En cuanto al Ph, se registraron valores levemente inferiores a 4 en todos los casos, indicativos de buena fermentación y ausencia de putrefacción. Las observaciones realizadas en el presente trabajo sugieren que la técnica de ensilaje de raíz de mandioca, es una alternativa válida para conservar dicho recurso alimenticio, sin mayores alteraciones.