



**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
XXXVII
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2016**



Evaluación de la calidad de micro-silos de batata (*Ipomoea batatas*) para la alimentación de cerdos, mediante caracteres organolépticos

Picot J.^{1*}, Koslowski H.², Calderón S.², Barrientos Cánovas F.¹, Zacarías L.², Vera D.²

¹ Cátedra Introducción a las Ciencias Básicas. ² Cátedra Nutrición y Alimentación.

* josepicot@vet.unne.edu.ar

Resumen

En la Región NEA, los principales recursos energéticos y proteicos para la alimentación del cerdo provienen de los grandes núcleos productores de los mismos, donde se centra además la producción porcina del país. Esto incrementa los costos de producción debido al transporte de los alimentos, situación que motiva la búsqueda de alternativas de producción local. La batata conservada mediante el proceso de ensilaje, podría significar un recurso alternativo para ser incorporado a la dieta del cerdo. Existen diferentes técnicas de confección de silos, pero en condiciones experimentales se prefiere la utilización de los denominados micro-silos, cuyas condiciones de fermentación son similares a los silos de campo con las ventajas de ser de fácil manipulación y bajo costo. El objetivo de este trabajo fue determinar los caracteres organolépticos (color, olor, textura), que permiten una evaluación basada en la apreciación subjetiva de la calidad del ensilaje a través de los sentidos. Si bien el pH no constituye un carácter organoléptico, 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. Los tubérculos de batata fueron lavados con la finalidad de eliminar la tierra que pudieran presentar adherida. Posteriormente se picaron finamente, mediante moledora tipo martillo disponible en el lugar de trabajo logrando un tamaño de partícula no superior a 2 cm para lograr una buena compactación al momento de elaborar los micro-silos asegurando así las condiciones de anaerobiosis en el interior de los mismos. 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. Los mismos se dividieron en 2 tratamientos, con y sin el agregado de melaza, con 5 repeticiones por tratamiento. A los 30 días de elaborados los micro-silos, se realizó la apertura de los mismos, 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. Por otra parte, se evidenciaron diferenciaciones en la textura con respecto al material original, la cual se presentó blanda y pastosa. En cuanto al pH, se registraron valores levemente superiores a 4 en todos los casos, indicativos de buena fermentación y ausencia de putrefacción. Las observaciones realizadas en el presente trabajo así como las experiencias análogas que reportan resultados similares, sugieren que la técnica de ensilaje de batata, podría significar una alternativa válida para conservar dicho recurso alimenticio.

Palabras clave: fermentación, ácido láctico, recurso alternativo.