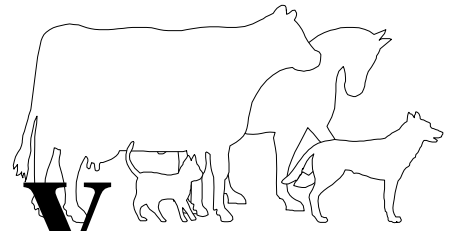




Juny, 1998

Butlletí G.T.V.



PROBLEMES AMB ELS ENSITJATS

A l'estiu sobretot, s'atribueixen molts problemes als ensitjats. Ensitjar vol dir situar un aliment en unes condicions que permetin la seva conservació per a la alimentació animal, controlant els nivells de humitat, manca d'aire, etc. A vegades els ensitjats no arriben a quedar bé ensitjats. Els problemes que podem tenir són:

- **Nivell d'humitat:** un excés provoca pèrdues per escolament de líquids, una dificultat per conservar-se i pot reactivar la fermentació en contacte amb l'aire al desensitjar. Un defecte pot fer "l'efecte esponja" i permetre l'entrada d'aire.
- **PH o acidesa:** Els problemes són per poca acidesa (pH alt) i no al revés. Un ensitjat prou àcid es conserva millor.
- **Temperatura:** si s'escalfa vol dir varies coses:
 - Que no estava prou estabilitzat (pH-Humitat).
 - Que s'ens "cremen" els nutrients. (estem parlat de pèrdues del 20-30 %!)
 - Que augmenta la quantitat de microbis i fongs.
- **Àcids fermentatius:** Durant la fermentació es produeixen uns alcohols (olor d'alcohol) i àcids: Lactic (olor afrutada)-Acetic (olor de vinagre)-Propionic-butíric(olor de putrefacció) que van de més beneficiosos a menys.
- Amoniac i **nitrogen no proteic:** que en l'anàlisi ens pot donar una proteïna més alta que la realitat.
- NDF i ADF: tipus de **fibra digestiva**.
- **Fongs, bacteries,...** que contaminen. Només direm que en condicions normals hi poden haver fins a 100,000 colònies per gram.

RECOMANACIONS

1. No convé tenir silos massa amples, sempre donarem menjar que haurà estat en contacte amb l'aire 2-3-4 dies. Si son massa baixos no hi ha prou pes per evitar l'entrada d'aire. Fer els silos amb l'alçada i l'amplada calculada per avançar sempre un mínim de 40 cms/dia.
2. Ensitjar el més bé possible, no cal dir-ho.
3. Fer una anàlisi el més aviat possible, (al agafar mostra ja ens podem fer una idea de com serà). **Caldria aconseguir unes anàlisis més completes**, que no es limitessin a la proteïna i matèria seca (anàlisi nutritiu). Un ensitjat és un producte fermentat i caldría saber la proporció d'àcids fermentatius, nitrogen no proteic c,...(anàlisi fermentatiu). Les anàlisis també ens serveixen contrastar la feina feta i veure com ens anem superant.
4. Desensitjar bé: Destapar i treure el pes al avançar, talls nets i verticals. No deixar silo remenat.
5. Desensitjar la quantitat justa per l'apat. Escampar el silo no evita que fermenti, només que no ho notem perquè es refreda.
6. En resum, cal mentalitzar-se de que es tracta de convertir un menjar inestable quan es verd en un aliment estabilitzat però fràgil i que la salut i producció de les vaques en dependrà. No és el mateix un ensitjat amb una bona fermentació làctica, ben desensitjat i en una ració equilibrada que un ensitjat bó però amb fermentació butírica, carregat de Clostridiums, fongs i toxines. Poden produir avortaments, mamitis (o tant sols augment de cel·lules somàtiques), quistes ovàrics, indigestions, baixa ingestió, ...