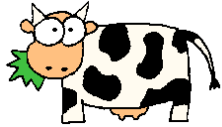


SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Boletín Informativo

Año 2012, Nro 9



Materias Primas:

En el mes de **Septiembre**, en el mercado local, los cambios de precio han sido pequeños; la soja sigue manteniendo precio alto, la colza también tiene tendencia alcista haciendo que el ajuste en proteína (nivel y fuente) en las mezclas y raciones sea muy importante. Aún no se reflejó en los precios a nivel local, la subida del maíz; por desgracia en meses siguientes lo veremos.

Mundo:

Comienzo alcista en el mercado de granos, que posiblemente se mantenga. El daño a los cultivos en EEUU se comprueba semana tras semana. Las lluvias han detenido las pérdidas pero no han permitido una recuperación. El maíz ya tiene el partido jugado (y, lamentablemente perdido) y el cultivo de soja en EEUU será apenas mediocre. Por lo tanto, tras un fuerte descenso el lunes pasado, la semana pasada fue de gradual recuperación, la que se confirmó este lunes.



Precios de Leche:

Los precios de la leche en Galicia, en las liquidaciones de agosto, no registran alteraciones, con precios base (incluyendo cantidades) en el entorno de los 29-30 céntimos/litro.

Parece ser que las próximas liquidaciones (septiembre- noviembre) experimentarán subidas (1-3 céntimos) según algunas fuentes industriales.

INTERNACIONAL: En la última licitación del Global Dairy Trade se volvieron a registrar subidas en todos los productos. Las mayores se observaron en los sólidos de mantequilla, concentrado de proteína de leche, grasa Butírica anhidra y en la caseína renina.

- **Materias Primas**
- **Precios de Leche**
- **LECHE DESCREMADA**
- **Noticias**
- **Tema Técnico: SILO DE MAIZ**

SERAGRO

Servicio de Alimentación de SERAGRO:

Ana Rama Andrade
630028686

Víctor Manrique Arroyo
629990819

Javier López Vila:
629876508

Adolfo Álvarez Aranguiz:
adolfoz@googlemail.com

¡ Estamos en la web !
visítenos
www.seragro.es

Curiosidades ?

Vacas que dan leche naturalmente descremada

En poco tiempo, la nutrigenómica, una ciencia que estudia cómo se relacionan los genes con la nutrición, permitiría hacer aportes sustanciales a la calidad de la leche y de la carne.

Varias Universidades del mundo están desarrollando dichas técnicas con el fin de modificar la composición de la leche y de la carne de forma natural, y obtener así productos naturales que se ajusten a las nuevas pautas de alimentación sana y natural.

Noticias del Sector



IVA:

Piensos, semillas o fertilizantes pasan del 8% al 10%; maquinaria agrícola, energía o carburantes pasan del 18% al 21%

USA:

Primer semestre con buenos números en las exportaciones de lácteos. Se vendieron al exterior 11.8 mil millones de kg de leche, lo que equivalió a US\$ 4.8 mil millones.

Nueva Zelanda:

La producción de leche alcanzó un record para el mes de junio, con 131 mil toneladas de leche —3,1% más que un año atrás—marcando un buen comienzo de campaña 2012/13.

SUERO:

La consultora 3A Business Consulting (Consultora de Negocios 3A) en su informe mencionó que el mercado de suero podría llegar a seis mil millones de euros en 2015, registrando un aumento anual del 4% a precios constantes desde 2010.

Información Técnica

SILO DE MAÍZ:



La calidad del silo de maíz será óptima si se permite el llenado del grano entre 1/2 - 2/3 línea de leche. A partir de entonces, la concentración energética del silo baja como consecuencia de la pérdida de digestibilidad del resto de la planta. Estudios con animales indican que el consumo óptimo de silo de maíz también se logra en ese estado de madurez. La cosecha en ese momento generalmente resulta en un contenido de humedad ideal (30-35%) para el almacenaje del material a ensilar.

ALTURA DE CORTE

Una alternativa factible de implementar en la práctica para aumentar la calidad de los silos de maíz es la modificación de la altura de corte de la planta. Esto determina una disminución en la cantidad total de forraje cosechado (2 Tm de MS/10 cm de corte) y una modificación en la proporción de los componentes del rendimiento (tallo, hoja y espiga) con mayor concentración de MS, Almidón, y digestibilidad de la planta

MANEJO DURANTE EL ALMACENAMIENTO

Una vez que el contenido de humedad y la madurez han sido determinados para definir el momento de cosecha, los principales pasos a tener en cuenta son: a) cosechar el cultivo tan rápido como sea posible, b) evitar la formación de efluentes, y c) almacenar y compactar el ensilado de maíz tratando de excluir la mayor cantidad posible de oxígeno. Acordarse de ir pisando capas de maíz no muy gruesas (ideal 15-20 centímetros). Estos pasos asegurarán una rápida y eficiente fermentación, con pérdidas mínimas durante el ensilado, almacenamiento y suministro. Las decisiones de manejo tomadas durante cosecha y almacenamiento son claves para producir silos de maíz de la mayor calidad. Recordar que el proceso de fermentación del ensilado dura unos cuantos días (8-10 días) pero el material no alcanzará su máxima estabilidad hasta que pasen varias semanas (6-8); no recomendamos abrir el silo de maíz hasta pasados 30-40 días. Si es necesario utilizar el material antes, recomendamos la realización de algún silo complementario de menor tamaño.

Conservantes para ensilado de maíz:

Una vez efectuado de manera correcta el ensilado (momento de corte, altura de corte, procesado del maíz, pisado y cerrado del silo), los mayores problemas que presenta el silo de maíz son los consecuentes al manejo del silo tras su apertura, ya que normalmente hay problemas de estabilidad aeróbica (en presencia de aire), especialmente en la capa superior donde se compacta peor y hay mayor contacto con el aire al destapar el silo.

Puede ser **muy recomendable la aplicación de algún tipo de conservante en la capa superior (30 50 cms)**. El conservante recomendado sería en base a ácidos o sus sales (formiato, benzoato, sorbato, propionato) en forma líquida o en polvo. Es muy recomendable seguir las dosis recomendadas por el fabricante y garantizar la distribución homogénea.

También se puede asegurar la estabilidad en TODA LA MASA DE ENSILADO, mediante la utilización de conservantes biológicos (a base de bacterias del género *Lactobacillus buchnerii*). En este caso, parece fundamental aplicarlo desde la propia maquina cosechadora (para dosificar y distribuir bien el aditivo) y considerar que para que la bacteria haga todo su efecto deberemos esperar 8 semanas antes de utilizar el silo.

Silo de Maíz:

- **Grano: 1/2-1/3 línea de leche**
- **Altura de Corte: Dependiendo necesidades de la Granja, alto: +energía y almidón bajo: +forraje**
- **Almacenamiento: rapidez, picado, procesado del grano, compactación y tapado**
- **Conservante: Especialmente recomendado su uso en la "última capa".**