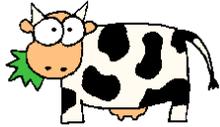


SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Boletín Informativo

Año 2012, Nro 8



Materias Primas:

En el mes de **Agosto**, mes de récords en los Juegos Olímpicos, la soja marca un nuevo récord, llegando en el mercado local a precios absolutamente impensables (¡Más de 570€/Tm!); la colza sigue también la tendencia alcista (330€/Tm), lo que unido a la subida moderada de la cebada (25€/Tm) hace que las mezclas a nivel de granja se disparen de precio. Resulta absolutamente recomendable la reformulación de las mezclas, intentando prescindir al máximo posible de la inclusión de soja en las mismas, si no queremos ver fórmulas a precios absolutamente impagables (400€/Tm).

Mundo:

No invitan al optimismo futuro, algunas situaciones que afectan a la economía mundial; la debilidad de la economía europea y americana, el precio del petróleo y, sobre todo, la sequía que afecta a las zonas cerealistas de USA, han llevado a los cereales y a la soja a registrar precios al alza en el último mes. Aunque se esperan lluvias en estas zonas en los próximos días, no creemos que sean suficientes para corregir la merma de producción (se habla de un 16% menos) que se produjo en este tiempo.



Precios de Leche:

Seguimos sin buenas noticias en lo que se refiere al precio de la leche en Galicia. Las cotizaciones siguieron a la baja en este mes y se registran precios base entorno a 29 céntimos de euro/litro de leche; no se esperan subidas en el precio en agosto y septiembre.

INTERNACIONAL:

El precio de la leche en polvo entera registró un aumento del 3,5%. Frente a las constantes subidas y bajadas que viene experimentando el precio en las últimas semanas, los analistas económicos aseguran que para finales del año 2012 y principios de 2013 se va a ver una recuperación sostenida del precio.

- **Materias Primas**
- **Precios de Leche**
- **Curiosidades**
- **Noticias**
- **Tema Técnico:** [Picado del Maíz para ensilar](#)

SERAGRO

Servicio de Alimentación de SERAGRO:

Ana Rama Andrade
630028686

Víctor Manrique Arroyo
679990819

Javier López Vila:
629876508

Adolfo Álvarez Aranguiz:
adolfoz@googlemail.com

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

Curiosidades ?

Proteína de vacuno para plástico:

Un investigador canadiense y sus colegas han solicitado una patente para un nuevo proceso térmico que convierte la proteína de los subproductos de la especie bovina en plástico. El proceso utiliza las partes de las canales de bovino que son descartadas.

Utilizando altas temperaturas, las proteínas se descomponen en pequeñas partículas que ligadas de manera cruzada a otras moléculas de proteínas crean una red que forma una estructura rígida. Los plásticos a partir de este proyecto están siendo probados por un fabricante de piezas de automóviles y los investigadores están examinando la posibilidad de mezclar los materiales plásticos con fibras renovables como el cáñamo para crear materiales de alta resistencia que pueden ser utilizados en la construcción de los soportes estructurales.

Noticias del Sector



Entregas de Leche:

Mientras el recibo de leche comienza a desacelerarse, el excedente por la sobreoferta del último año se destinará principalmente a la elaboración de quesos, aunque también de manteca y leche en polvo descremada. Las ventas a terceros países siguen creciendo a tasas altas, aunque también mayores volúmenes adicionales son absorbidos por el mercado interno.

Precios de Leche UE:

El precio medio de la leche en la Unión Europea para mayo se estimó en 31,6 centimos de euro por kilo, valor que es un 5% menor que el precio medio de mayo de 2011. La producción de leche en la Unión Europea aumentó un 3% en 2012, mientras que la producción en Nueva Zelanda aumentó un 9,9% y en Australia un 5,5%. El comisario de Agricultura de la UE dijo que varios países de la Unión Europea han recibido precios muy por debajo de la media del bloque debido a cuestiones específicas, tales como: participación predominante en el mercado con productos de bajo valor añadido, fuerte presión de los grandes minoristas, dependencia de productos a granel, el mercado mundial más volátil y una mala estructura de la industria lechera.

Información Técnica



Picado del Maíz para ensilar:

¿largo o corto?

Todos saben que las claves de un buen silo de maíz son momento de picado (madurez del grano), humedad, picado de la planta, machacado del grano, prensado y cerrado. También sabemos que más picado se traduce en mejor compactado y fermentación del silo. Pero, más picado también implica un control de fibra efectiva en la ración a la hora de incluir el silo de maíz. En caso de picado fino nos deberíamos hacer las siguientes preguntas:

¿Puede el picado fino influir sobre el consumo? ¿Cómo influye sobre la salud ruminal? ¿Cómo influye sobre la calidad del silo y durante su utilización?

Un estudio, donde se buscó la relación entre tamaño de picado, consumo, masticación, y fermentación ruminal en vacas de leche mostro los siguientes resultados:

Cuatro grupos de vacas, con cuatro raciones similares nutricionalmente pero con la variación del tamaño de picado del silo de maíz, corto (7.4 mm), medio corto (7.8 mm, medio largo (8.3 mm) y largo (8.8 mm).

Picado Corto: En el estudio se vio claramente que el consumo aumenta a medida que el picado es más corto. De la misma manera que aumenta el consumo, aumenta la ingestión de Fibra Neutro Detergente, y disminuye significativamente las sobras y la selección de alimento por parte de los animales.

Efecto en Rumen: Cuando las vacas aumentaron el consumo debido al mayor picado, también ellas disminuyeron en tiempo de masticación, pero no cambió el pH del rumen, lo cual indica el buen funcionamiento del mismo, eso sí, es muy importante mantener los niveles de FND > 31,5.

A la vez es importante comprobar que la Mezcla Unifeed se mantenga con los niveles de fibra efectiva adecuados. También es importante tener claro los niveles de forraje que se van a utilizar en la mezcla total. Si los niveles de forraje van a ser superior a 50% es importante un picado fino del maíz, si por el contrario la inclusión de forraje será de 40% o menos el picado fino tal vez no sea aconsejable. Por ello, es importante determinar el tamaño de picado deseado antes de comenzar a ensilar, y por supuesto dicho tamaño debe ser decidido por el ganadero, que es quien paga el trabajo, y no por el contratista, cuyo interés es meter muchas hectáreas por hora (menos picado, más velocidad y menos consumo de gasoleo = más beneficios para el contratista).

Puntos a controlar durante el ensilado: Tamaño de partícula: indica afilado de cuchillas y correcto picado; así, la presencia de muchos carozos de mazorca implica que se debe disminuir el tamaño de picado. Mucho grano sin desprender de la mazorca, implica que se debe disminuir el tamaño de picado. Mucho grano entero hace que se deba ajustar el machacado (juntar rodillos). Controlar el corte preciso de las partículas del carozo y que no haya desgarrar o rotura de los mismo: afilado de cuchillas. Cuando el picado es correcto, la compactación y fermentación es mejor y aumenta el consumo de materia seca, no disminuye el consumo de FND y no disminuye el pH, pero por supuesto siempre se debe controlar los niveles de fibra efectiva en la ración total.

Picado:

- **Mayor picado = Mayor consumo**
- **Decidir en función del tipo de ración, tipo y cantidades de forrajes.**
- **-50% de forraje en la ración, picado grueso**
- **+50% de forraje en la ración, picado fino**