

**Análisis rutinarios recomendados por el CIATA****Forrajes verdes y conservados**

*Materia seca, cenizas, Proteína Bruta, Fibra Neutro Detergente, Fibra Acido Detergente y Digestibilidad. En ensilados el pH (acidez) del jugo señala si la fermentación fue correcta.*

**Piensos compuestos**

*Materia seca, cenizas, Proteína Bruta, Extracto Etéreo y Fibra Bruta*

**Ensilabilidad de la hierba**

*Materia seca, azúcares solubles, nitratos y capacidad tampón.*

*Las muestras de alimento recogidas según las instrucciones descritas en el artículo anterior, han de estar perfectamente identificadas: nombre y apellidos del ganadero, NIF, dirección y teléfono, tipo de muestras y objeto del análisis. Pueden ser remitidas a través de las Oficinas Comarcales o por el propio ganadero por un medio de transporte rápido a portes pagados al CIATA: Ctra. Oviedo s/n 33.300 Villaviciosa. La normativa de Precios Públicos, bonificaciones y exenciones puede consultarse en el B. O. P. A. del 17-VIII-95. ■*

**EN EL FUTURO****Control de efluentes de ensilados****Absorbentes para control de efluentes de ensilados**

En el boletín correspondiente a julio de 1995 informábamos de la gran cantidad de efluente que puede desprender un ensilado y cómo la Unión Europea quiere imponer una normativa prohibiendo que su infiltración en el terreno contamine las aguas.

Cabe reducir las dimensiones de las fosas colectoras de hormigón reduciendo la producción de efluente. Hay dos maneras: prehenificar la hierba antes de ensilarla o utilizar absorbentes que retengan el efluente dentro del silo.

Como ya indicamos en anteriores boletines, la prehenificación debe practicarse solamente si las previsiones metereológicas son buenas (días de sol y viento). Por tanto, es preferible el uso de absorbentes. Pueden funcionar como tales los alimentos secos y fibrosos, como las pulpas, tercerilla o cascarilla de soja. La sal y los granos de cereales no son absorbentes eficaces. Heno de mala calidad y paja restarán valor alimenticio al ensilado. El uso de productos eficaces, incrementará la cantidad total de ensilado, mejorará la fermentación y se retendrán principios nutritivos que de lo contrario se perde-

rían con el efluente.

Recientemente, el Centro de Investigación Aplicada y Tecnología Agroalimentaria (CIATA) ha presentado al INIA un proyecto de investigación sobre ensilados de hierba, entre cuyos objetivos figura la determinación del poder absorbente de los distintos alimentos que pueden actuar como absorbentes y su efecto sobre la fermentación de los ensilados. Tras la inminente puesta en marcha de este proyecto se espera en breve plazo poder dar recomendaciones acerca de qué alimentos secos funcionan mejor como absorbentes y dosis recomendadas de los mismos. ■

Consejo de redacción: Laudelino René Casal Llana, Pedro Castro Alonso y Alberto Baranda Álvarez.

Consejo Asesor: Alejandro Argamentería Gutiérrez, Miguel A. Fueyo Olmo, Juan J. Mangas Alonso, Miguel Prieto Martín y Enrique Gómez Piñero.

Colaboraciones: Ibo Álvarez González, Miguel A. Fueyo Olmo, Begoña de la Roza Delgado, Adela Martínez Fernández y Alejandro Argamentería Gutiérrez



PRINCIPADO DE ASTURIAS  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA

**Centro de Investigación Aplicada y Tecnología Agroalimentaria**

*Unidad de Transferencia Tecnológica*

Apto. 13 - 33300 Villaviciosa - Asturias (España)

Tel. (98) 589 00 66 - Fax (98) 589 18 54