



CALIDAD EN SORGO PARA SILO: PARÁMETROS Y CONSIDERACIONES

La estabilidad de producción del sorgo, su alta calidad y su menor costo de implantación hacen que muchos técnicos lo estén recomendando como una alternativa viable para los planteos ganaderos de carne y leche.

El sorgo es un forraje muy difundido en el mundo utilizado para alimentación de vacunos, cerdos y aves, además de consumo humano.

La variabilidad presente en la especie ha permitido seleccionar distintos tipos de plantas desde el punto de vista de su futura utilización, ya sea aprovechado como grano seco, grano húmedo, como forraje fresco o diferido, o picado y ensilado.

La estabilidad de producción y su menor costo de implantación hacen que muchos técnicos lo estén recomendando como una opción para los planteos ganaderos de carne y leche.

En estos últimos días hemos recibido muchas consultas sobre su uso como silero.



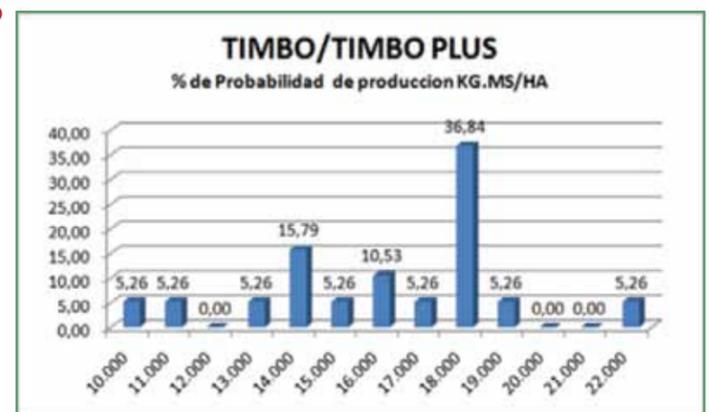
Por el Ing. Agr. MBA Carlos Sosa. Asesor de Tecnosorgo

¿Qué podemos esperar en materia de volumen?

El análisis de datos reales obtenidos a lo largo de todo el país y en distintos años nos permite asignar probabilidades de rinde en KG.de Materia Seca/Ha.

En el caso del TIMBO PLUS, híbrido de doble propósito con mucho volumen y alta proporción de grano hemos llegado a establecer que en condiciones normales de implantación tenemos un 85 % de probabilidades de obtener rindes mayores a 14.000 kg/Ha de Materia Seca, con un promedio de 16.500 kg/ha (esto significa aproximadamente unos 50.000 KG./Ha de materia verde).

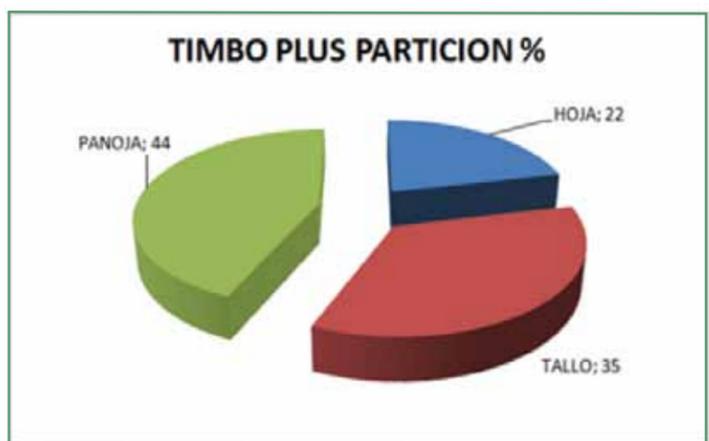
La estabilidad de producción es tal que la probabilidad de obtener rindes inferiores a 14.000 Kg de MS/Ha es solo de 15% y es bajísima (no se detectó en la realidad) de tener menos de 10.000 Kg. de MS/Ha.



TIMBO PLUS. Probabilidad de rinde en Kg/Ha de Materia Seca
Fuente: Tecnosorgo SA sobre datos oficiales.

¿Qué estamos ensilando?

Es importante establecer la proporción panoja frente a tallo y hojas, ya que el grano tiene mayor digestibilidad y esto afecta la calidad. Para el caso del TIMBO PLUS la proporción establecida después de analizar muchos datos es la siguiente:



Fuente: Tecnosorgo SA sobre datos oficiales.

¿Y la calidad?

Teniendo en cuenta que el sorgo es básicamente fuente de energía, desde el punto de vista nutricional sería bueno repasar algunos parámetros mas comúnmente utilizados para evaluar calidad de alimentos.

- PB. Proteína bruta.
- Contenido de azúcares.
- Contenido de Almidón. Es deseable que le valor sea alto porque este es altamente aprovechable.
- FDN. Fibra Detergente Neutro. Fracción relacionada con el contenido de celulosa y hemicelulosa de facilidad media de degradación. Valores mas altos indican mayor calidad.
- FDA. Fibra Detergente Acido. Fracción relacionada con el contenido de lignina, elemento estructural de la pared celular de menos facilidad de degradación y aprovechamiento. Valores mas altos indican menor calidad.
- DIG. Digestibilidad. Valores mas altos indican mayor calidad
- EMA. Energía Metabolizable. Prámetro que da idea de la energía posible de liberar en un Kg. de materia seca. Se expresa en Megacalorías/Kg. Valores mas altos indican mayor calidad.
- ENL. Eergía Neta de Lactación. Valores mas altos indican mayor calidad.
- ENC. Energía Neta de Carne. Valores mas altos indican mayor calidad.

Analizando muchos datos podemos tener una idea muy acertada de la calidad esperada en los principales indicadores. A continuación un cuadro resumen de la calidad obtenida con TIMBO PLUS.

	MAX	MIN	PROMEDIO
PROT.BRUTA	7,52	4,21	5,86
FDA %	38,00	25,76	31,30
FDN %	54,50	46,58	52,00
DIG %	73,30	59,30	66,00
EC (Mcal/Kg.MS)	2,48	2,36	2,42

TIMBO/TIMBOPLUS, valores mínimos, máximos y promedio registrados.
Fuente Tecnosorgo SA sobre datos reales.

Utilización de sorgos de tallos azucarados para ensilaje

En el caso de utilizar sorgos sileros azucarados, la calidad de silo en general es muy buena ya que la presencia de azúcares en el tallo fácilmente disponibles para los microorganismos permiten reducir rápidamente el PH y estabilizar de esta manera el ensilado.

Con menor proporción de grano se alcanzan valores altos de calidad, que en el caso del DULSORGO han llegado a 77% de Digestibilidad.

