

PROBLEMAS NO SILO



Para garantir uma boa ensilagem devemos picar o milho no momento adequado de matéria seca, e acima de tudo espalhar e calcar corretamente o silo para conseguir pelo menos uma densidade de 220 kg de Ms/m³ e desta maneira conseguir as fermentações adequadas para conseguir um silo de qualidade.

As reações no silo

1ª Etapa RESPIRAÇÃO	de 3-4 h a 1 dia	2ª Etapa FERMENTAÇÃO	De 15 a 20 dias	3ª Etapa ESTABILIZAÇÃO	De 4 a 6 dias
<ul style="list-style-type: none"> O oxigénio vai ser consumido pelas bactérias, leveduras e bolores. O oxigénio vai ser consumido pelas bactérias e, na presença de oxigénio, o amido vai ser transformado em açúcares solúveis. 		<ul style="list-style-type: none"> Os açúcares solúveis transformam-se em ácido láctico sob a ação das bactérias. O pH diminui até 4. 		<ul style="list-style-type: none"> O pH está perto de 4. O silo estabiliza-se, terminam as reações de fermentação. Toda a massa do silo tem um pH uniforme. 	
<ul style="list-style-type: none"> Se esta etapa for muito demorada, estes açúcares acabarão por se transformar em dióxido de carbono, água e calor. O desaparecimento destes açúcares implica uma perda energética da silagem. As proteínas transformam-se em ácidos aminados: há solubilização de proteínas. 		<ul style="list-style-type: none"> Enquanto o pH for superior a 4,5 as bactérias coliformes podem intervir, transformando os açúcares solúveis em ácido acético, reduzindo a palatabilidade da silagem. Enquanto o pH for superior a 4, as bactérias butíricas poderão produzir ácido butírico a partir de açúcares solúveis, conduzindo a um aumento do pH e diminuição da MS. 			

Fecho do silo

					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

Para abrir, esperar no mínimo **3 semanas** depois de fechar o silo.

Abertura do silo

Problemas detectados no silo

Um silo mal construído pode provocar diversos problemas que se acentuarão ao abri-lo e utilizá-lo.

As zonas mais sensíveis para a fermentação situam-se entre os 20 e 30 cm do contorno assim como nas bolsas pior calcadas.

Os bolores podem ser azuis, brancos ou vermelhos, com diversas nuances. Aparecem com mais ou menos intensidade e costumam ser mais espetaculares que inquietantes. Mas atenção, alguns sim podem ter repercussão na saúde do gado.

BOLORES	FOTOS	CAUSAS	REPERCUSSÕES	RISCOS
Monascus purpureus Periferia e massa do silo		Pouco calcamento. MS alta.	Nenhuma.	Muito baixos.
Fusarium Na massa do silo		Colheita tardia. Calçamento insuficiente. Avanço muito lento.	Muitas recusas por não ser apetecível.	Riscos de complicações intestinais: diarreias, hemorragias. Provoca problemas de reprodução: desordens estrogénicas.
Geotrichum candidum Na massa do silo		Aparece nas ensilagens com baixo conteúdo em MS. Torna-se cada vez mais visível, uma vez aberto o silo.	Recusas por não ser apetecível.	Muito baixos.
Trichoderma viride Nos rebordos do silo		Costuma aparecer no final do silo, quando a forragem já sofreu degradações.	Nenhuma.	Risco de transtornos intestinais: hemorragias, diarreias.
Penicillium Roqueforti Na massa		Aparece nos silos mal calcados, com progresso lento da frente de ataque. Aparece rapidamente depois de abrir o silo.	Não é apetecível.	Muito baixos.

