

Laboratorio Integral ESAGRO

Lisandro de La Torre 674. Santa Rosa La Pampa. TE/FAX: 02954 -422721.e-mail: esagro@cpenet.com.ar

TOMA DE MUESTRA EN SILOS

Para la determinación de la **calidad** de cualquier alimento, es necesario en primer lugar realizar un correcto muestreo del mismo y posteriormente remitir este material a un laboratorio para la determinación de la características nutritivas y fermentativas.

Cuando se proceda a realizar el muestreo deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- ❖ En el caso de silos puente o torta el **muestreo** se debe efectuar después de seis semanas de finalizada su confección, siendo de 30 días para el silo bolsa (momento en que el proceso de fermentación se ha estabilizado).
- ❖ Realizarlo en varios lugares, abarcando toda la profundidad del mismo, evitando aquellas zonas que muestran deterioro.
- ❖ Conformar una muestra **homogénea representativa** del material almacenado (formada por varias submuestras tomadas en distintas zonas de la bolsa o del silo puente o torta), evitando alterar la composición del forraje que pueden llevar a tener un dato erróneo del calidad del alimento (ej. Sacar la muestra en el caso de silaje de maíz de zonas con mucho grano).
- ❖ El **tamaño** de la muestra a formar con todas las submuestras tomadas será de alrededor de 1 a 2 kg.
- ❖ Colocar las muestras en bolsas plásticas evitando la presencia de aire dentro de las mismas.
- ❖ Transportarlas en un ambiente fresco y realizar los análisis correspondientes antes de las 12 horas de extraídas (de no ser posible, congelarlas hasta su procesamiento).
- ❖ En el momento de la extracción de la muestra determinar características organolépticas (olor, color, etc.), presencia de hongos, contenido de granos, proporción de granos partidos, etc., lo cual ayudará a la interpretación de los resultados del laboratorio.

Ante cualquier duda no deje de contactarnos, estamos a su disposición.-