

□ CP-60

Calidad nutricional del ensilado de malta, gallinaza y melaza

Joaquín Caridad del Rosario. Colaborador: José B. Carvajal, Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales- IDIAF Produccion Animal

Los subproductos agroindustriales y de cosecha se han convertido en una opción para reducir los costos de alimentación en la producción animal. Por lo que se realizó un estudio con el objetivo de evaluar el ensilado de malta, gallinaza y melaza en base a su calidad nutricional. El diseño experimental fue completamente al azar con cinco tratamientos y tres repeticiones y la unidad experimental fue un cubo con 10 kg de ensilaje. Los tratamientos consistieron en: T1= 50, 30, 20; T2= 55, 30, 15; T3=60, 30, 10; T4= 65, 30, 05; T5= 70, 30, 00 (malta, gallinaza y melaza, respectivamente). Las variables fueron pH, Materia Seca (MS), Proteína, Fibra Neutra Detergente (FND) y Ceniza. Resultando que para la proteína y la MS no hubo diferencias significativas. Los niveles de FND mostraron diferencias significativas de los tratamientos I y II (56.33 y 54.00) con respecto al III, IV y V (47.33, 43.00 y 47.00) respectivamente. El pH estuvo en niveles superiores a 4.2 y mostró diferencias estadísticas significativas entre los tratamientos cuyos valores oscilaron desde 4.67 hasta 6.27. Respecto a la ceniza los tratamientos fueron diferentes estadísticamente con niveles sobre 25.33 (28.53, 25.33, 27.47, 28.13,30.27) IV (11.20). El tratamiento I fue el de mayor costo, mientras que el V, el de menor costo (RD\$252.02 y RD\$96.29 respectivamente). Por tanto se concluye que los tratamientos con menor o ausencia de melaza poseen calidad nutricional para ser tomados en cuenta al momento de preparar raciones para animales, además son los de menor costo.

Palabras Claves: Gallinaza, Suplementación alimenticia, Ensilaje, Malta

□