

Almacenamiento adecuado

Los tipos más habituales de almacenamiento de forrajes y materias primas son a granel en silos como el caso de los metálicos, de mampostería u hormigón o, en almacenes convencionales en envasados. En ambos casos, el aumento de la temperatura y la humedad por lluvias frecuentes crea las condiciones ideales para la proliferación de hongos.

Buenas prácticas de uso

Tanto en el caso de almacenes o silos, existen algunos consejos para ayudar a evitar el problema de la proliferación de hongos.

- Lugar seco con buena ventilación.
- Separado del almacenamiento de productos tóxicos, combustibles, desinfectantes y pesticidas.
- El alimento envasado debe estar en plataformas, al menos a 15 cm sobre el suelo.
- Las bolsas deben mantenerse alejadas de las paredes, formando un pasillo por el que pueda pasar una persona;
- Vale la pena comprobar el estado de la tapa del depósito y asegurarse de que no haya canales obstruidos.

Pero en el caso de los silos metálicos también necesitan atención a las buenas prácticas de uso, como se muestra a continuación:

- Antes de rellenarlo con un nuevo lote de alimento, se recomienda vaciar y controlar com-



pletamente el silo: los residuos en las paredes del silo, así como las manchas, son indicativos de la entrada de humedad.

- Con la tapa superior del silo cerrada, inspeccione, a través de la abertura de salida del silo, si hay luz entrando por algún orificio, si hay placas torcidas o si faltan orificios para tornillos.
- No olvide comprobar también el perfecto cierre de la tapa superior del silo.

El papel de los ácidos orgánicos

El uso de productos antifúngicos por parte de la industria de la alimentación animal tiene como objetivo aumentar la vida útil de los alimentos, además de, proteger la producción de animales, al controlar los microorganismos que perjudican el rendimiento y disminuyen la calidad de los alimentos y materias primas.

Los ácidos orgánicos entran en contacto con la célula patógena y las moléculas no disociadas penetran en la célula a

través de la membrana celular. Dentro de la célula, el ácido se disocia y libera iones H⁺, reduciendo rápidamente el pH intracelular. La reducción del pH intracelular provoca la falla de las funciones internas. También provoca un gasto energético importante, intentando bombear los H⁺ para fuera de la célula. Estos factores combinados conducen a la muerte de la célula patógena.

El papel de los tensioactivos

Los tensioactivos tienen la función de reducir la tensión superficial del agua y mejorar la humectabilidad de la matriz alimentaria a tratar, ayudando en la gelatinización del almidón durante el proceso de granulación. Los tensioactivos también ayudan en la superficie de contacto y la penetración de ácidos orgánicos en la matriz alimentaria a tratar.

Natalia Vicentini

Gerente de Servicios Técnicos,
Kemin América del Sur