



NEWSLETTER

Insilati: Il Deterioramento Aerobico Non Si Limita Alla Superficie

La qualità di un insilato non dipende soltanto dalla raccolta o dalla fase fermentativa iniziale. Anche dopo l'apertura della trincea possono verificarsi fenomeni in grado di compromettere il valore nutritivo del foraggio e generare importanti perdite economiche per l'allevamento.

Uno dei problemi più frequenti è il **deterioramento aerobico**, causato dalla presenza di ossigeno all'interno della massa insilata. Quando l'aria riesce a penetrare nell'insilato, lieviti, muffe e altri microrganismi iniziano a utilizzare gli zuccheri e gli acidi prodotti durante la fermentazione come fonte di energia. Questo processo provoca un aumento della temperatura della massa (ulteriormente estremizzato durante l'estate calda e umida), una riduzione del contenuto energetico e un progressivo peggioramento della qualità del foraggio.

Nelle trincee il fenomeno è particolarmente evidente nella **parte superficiale**, dove può formarsi il cosiddetto **"cappello"**. Si tratta di uno strato più o meno esteso di materiale alterato che spesso presenta un colore diverso, consistenza anomala, presenza di muffe e temperature sensibilmente più elevate rispetto alla massa sottostante. Tuttavia, il deterioramento non si limita sempre alle aree visibilmente compromesse: anche porzioni apparentemente sane possono aver subito modificazioni importanti. Se in un "cappello" deteriorato si raggiungono temperature attorno ai 60°C, le zone sottostanti (fino anche a 70 cm) possono non presentare muffe ma essere già molto calde, sui 40 – 50° C. In questo caso siamo davanti ad "deterioramento aerobico latente".

Le conseguenze sono molteplici. La perdita di sostanza secca rappresenta soltanto una parte del problema. Con il deterioramento aerobico diminuisce infatti la disponibilità di nutrienti ed energia per gli animali, peggiora l'appetibilità della razione e aumenta il rischio di sviluppo di microrganismi indesiderati e dei loro metaboliti. Incorporare parte di insilato "caldo" nella razione quotidiana comporta un serio rischio di contaminazione in mangiatoia con conseguente compromissione dello stato sanitario della vacca e perdite di produzione latte anche di 2 kg/capo/giorno.

Per questo motivo **la prevenzione rimane la strategia più efficace**. Una corretta compattazione della massa vegetale, una copertura adeguata e una gestione attenta e rapida del fronte di avanzamento sono pratiche fondamentali per limitare l'ingresso di ossigeno e preservare la qualità dell'insilato nel tempo.

Anche **la disponibilità di zuccheri fermentescibili al momento dell'insilamento** gioca un ruolo chiave. Una fermentazione lattica rapida ed efficiente consente infatti di abbassare velocemente il pH, creando condizioni meno favorevoli allo sviluppo di lieviti e muffe e migliorando la conservazione della massa vegetale.

Un'applicazione del melasso spesso poco conosciuta riguarda il suo utilizzo **direttamente sulla massa vegetale destinata all'insilamento**, in special modo sullo strato più superficiale. Grazie al suo elevato contenuto di zuccheri, favorisce l'attività dei batteri lattici e accelera la fase di acidificazione. Un abbassamento più rapido del pH consente di stabilizzare prima l'insilato e di limitare le condizioni che favoriscono l'insorgenza di fermentazioni anomale.

Oltre a migliorare il processo fermentativo, il melasso contribuisce a ridurre il consumo di zuccheri dell'insilato da parte dei microrganismi indesiderati e aiuta a preservarne il valore nutrizionale. **Il risultato è una massa più stabile**, con minori rischi di riscaldamento e una migliore conservazione delle caratteristiche nutritive del prodotto nel tempo.

In un contesto in cui il costo dei foraggi e delle materie prime continua a rappresentare una voce importante nel bilancio aziendale, investire nella qualità della conservazione significa proteggere il valore di ogni quintale raccolto. Prevenire il deterioramento aerobico non vuol dire soltanto ridurre gli scarti visibili, ma salvaguardare nutrienti, efficienza alimentare e redditività dell'allevamento.