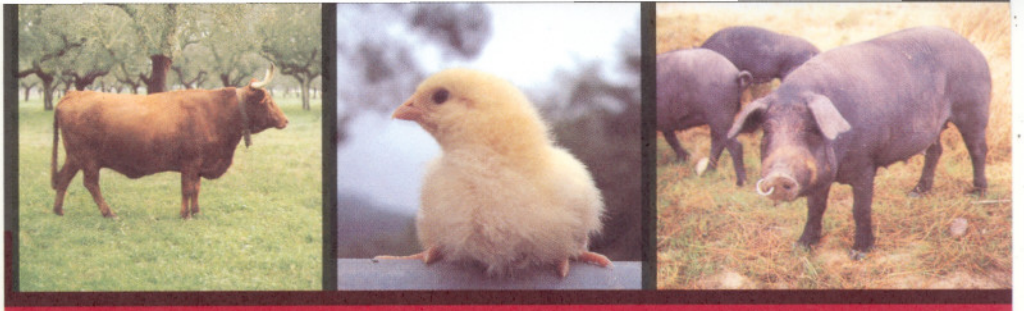
TECNOLOGIA E NUTRIÇÃO ANIMAL, LDA



Tecnologia Qualidade Rigor

Informação Técnica

Nº 135

SILOS – ESSES ESQUECIDOS

"DEZ TONELADAS DE RAÇÃO NUM SILO REPRESENTAM PERTO DE 1.200 LITROS DE ÁGUA".

A água existente na ração não é um elemento estático. Sobretudo no Verão e por acção dos diferenciais térmicos, migra ao longo das paredes sob a forma de vapor, condensando-se mais tarde, normalmente na zona do cone. Pelo efeito aglomerante da água vão-se formando placas de alimento apodrecido, que aderem às paredes internas do silo. Esses "blocos" desprendem-se com frequência e o seu consumo acidental está na origem do aparecimento de acidentes sanitários: micotoxicoses, colibaciloses, salmoneloses, enterotoxémias, problemas reprodutivos, etc..

Para minimizar este tipo de problemas, várias medidas podem ser tomadas:

1. **Localização dos silos**
   Uma forte amplitude térmica significa evaporação e condensação da água presente. Os silos devem estar protegidos do calor e da acção directa do sol.
2. **Escolha do tipo de silo**
   Os silos metálicos (ondulados ou lisos) são muito sensíveis às variações de temperatura. Os materiais sintéticos são a melhor escolha já que, a título de exemplo, num silo de fibra ou polyester raramente são ultrapassadas amplitudes térmicas superiores a 10°C. Pelos mesmos motivos, as cores claras devem ser as preferidas.
3. **Manutenção dos silos**
   Divide-se em vários pontos:
   - Após uma descarga de alimento, a tampa superior deve ficar aberta por umas horas para evacuar a humidade residual;
   - Em cada três cargas deve ser completamente esvaziado;
   - Anualmente deve sofrer uma operação de limpeza e desinfecção profundas, preferencialmente no Verão por permitir uma melhor e mais rápida secagem;
   - Para além da limpeza já referida, devem ser efectuadas mais duas operações anuais de desinfecção por fumigação.

Apartado 8 - 2050 Aveiras de Cima . Tel. (063) 47 61 01 . Fax (063) 47 62 54
E-mail:tecnutre@mail.telepac.pt

Para um melhor maneio alimentar, inclusivamente no capítulo da higiene, o ideal será possuir dois silos por cada pavilhão, ou pelo menos um silo "tampão", sempre livre. Deste modo a planificação de todas as operações torna-se bastante mais simples.

Adaptado de "Porc Magazine"
Janeiro 2001

Aveiras de Cima, 08 de Novembro de 2001

SN/AL