

## HENIFICADO

El Henificado es un proceso de conservación de forraje seco, producido por una rápida evaporación del agua contenida en los tejidos de la planta. Comienza con una humedad próxima al 20 % y se estabiliza alrededor del 15 % durante el almacenaje.

El henificado contiene de un 40 a 70% de hidratos de carbono complejos que requieren una digestión a base de fermentación producida por bacterias que poseen los rumiantes. El heno puede ser de alfalfa, rye grass o de cualquier otro pasto. Se recomienda instalar los forrajes en diciembre y enero para su corte en mayo.

### VENTAJAS

- Es económico y fácil de preparar.
- Se aprovechan bien los pastos.
- Permite disponer de alimento para cuando hay escasez.

### PROCESO DE HENIFICACIÓN - ALMACENAMIENTO

#### 1. Corte.

Se cortará los forrajes en forma ordenada

#### 2. Secado.

Secar el pasto al sol de 6 a 8 días y voltear al décimo día, observar la calidad de secado, este forraje debe tener un color verde claro para ser empacado.

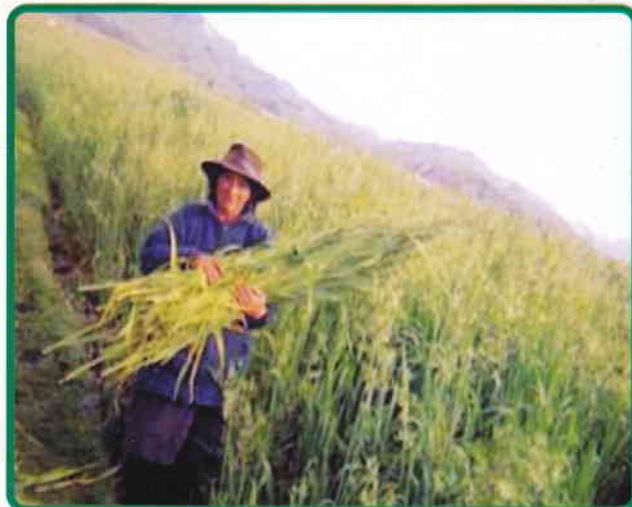
El pasto no debe dejarse mucho tiempo en el campo para evitar que se ponga amarillo.

#### 3. Recojo

Recoger y formar grupos de 15 a 20 Kg. para ser empacado

#### 4. Almacenado

Almacenar en un lugar adecuado, seco y con sombra.



## Para obtener heno de calidad se recomienda

Mientras mas tierna es la planta mayor es su contenido de proteína, siendo necesario conservar la mayor cantidad de hojas por su valor nutritivo frente a los tallos en su momento de corte.

Generalmente los henos de buen color contienen más vitamina A y calcio que los henos que han perdido su color, cuando el heno es expuesto a la acción directa del sol, se enriquece, evitando el raquitismo en animales en crecimiento cuando éstos no reciben sol.



o Los henos hechos con leguminosas suelen ser más ricos en proteína.

o Los henos de gramíneas son ricos en carbohidratos.

Factores que influyen en la palatabilidad del heno

- El tipo de planta
- Fase de crecimiento
- Momento de corte
- Técnicas de preparado
- Almacenaje

