CALIDAD NUTRICIONAL DEL MILLO FRENTE AL MAÍZ Y OTROS FORRAJES

Por: Adalberto Contreras Ávila*

Una estrategia alimenticia en época de sequía, que se puede implementar con bajos costos, sería la de utilizar el millo, ya sea en forma de forraje y/o ensilado.

La composición del forraje verde del millo es comparable con otras especies que se cultivan especialmente para la alimentación animal como el maíz, los pastos guinea, bermuda, pará o admirable y el cogollo de caña, entre otros. El millo tiene un nivel de proteína digestible (1%) un poco más elevado que el maíz (0.5%) y, además, dentro de los cereales más consumidos, después del maíz, es el que tiene mayor cantidad de energía total.

El análisis del forraje ensilado muestra la superioridad de la proteína digestible del millo (1.6%) sobre la de maíz (1.3%).

Haciendo comparaciones de un kilo de grano de maíz seco frente a un kilo de grano de millo seco, nadie discute la superioridad del maíz, ya que su porcentaje de elementos digestibles es 10% mayor que en el millo, y también por su contenido de calcio, del cual carece el millo.

Sin embargo, cuando se trata del millo ensilado con la planta entera, la situación varía, pues el millo sí contiene calcio en los tallos y en las hojas, 0.31%. Cuando se ensila junto con el grano, su contenido en este mineral es superior al maíz (0.07%).

Comparando el ensilado de millo con el de maíz en grano como valor nutritivo, demuestra que donde quiera que pueda dársele a una vaca 5 kilos de ensilado de millo, se le habrá dado el equivalente a un kilo de maíz en grano. Además, es seis veces más barato, y su ensilaje es un alimento de buen volumen y gustosidad.

El maíz o el millo triturados con sus envolturas, o sea, con la materia o cáscara o con las fibras que forman la panoja, poseen como forraje el siguiente valor nutritivo: el maíz, proteínas 6%, nutrientes digestivos 76.4%, minerales 1.4%, grasas 3.3%; el millo, proteína 7.8%, nutrientes digestivos 77.4%, minerales 8.6%, grasas 2.5%. Como se ve, el millo le saca ventaja al maíz en todos sus componentes, excepto en la grasa, pero esa diferencia es apenas cercana a 1%.

Los forrajes que crecen en la Costa y que se dan en forma verde a las vacas, poseen el siguiente contenido de proteína digestible: pasto guinea 1.1%; pasto bermuda 2.8%; yerba de maíz 0.5%; yerba de millo 1%; pasto pará 1% y cogollo de caña 0.8%. Como se puede apreciar, el millo sólo es superado por el pasto bermuda.

Los contenidos de proteína digestible en los forrajes ensilados, es el siguiente: yerba de maíz (sin mazorcas) 1.3%; pasto sudán 1.2%; planta de millo con mazorca 1.6%; yerba de maíz, plan-

* Ingeniero Agrónomo, director Creced Caribe-Corpoica. Barranquilla

ta con mazorca 1.3% y cogollo de caña 0.8%. Se puede apreciar la superioridad del millo sobre el maíz y sobre el cogollo de caña ensilado con mazorca.

El millo contiene una ventaja imponderable sobre el maíz, y es la de ser más resistente en la sequía y producir más o menos bien en cualquier terreno.

Artículo publicado en Costa Ganadera. Año 9, octubre 9 de 1997.