

## **MAIS FARINA vs PASTONE DI MAIS**

*Molti allevatori mi sollecitano con queste domande: mi conviene produrre il pastone integrale di mais o raccogliere il mais con la mietitrebbia ed essiccarlo o eventualmente insilarlo come farina umida? Quale prezzo di accettazione ha il pastone rispetto alla farina secca di mais?*

Il pastone di mais integrale è la pannocchia integrale (tutolo, granella, bratte e parte di cima della pianta che facilmente cade nella tramoggia), il tutto macinato dalla trincia semovente con una granulometria il più fine possibile. Rappresenta senza dubbio il sistema di conservazione di concentrato più semplice e conveniente autoprodotta in azienda: nei silos a trincea, in budello o anche a cumulo, l'alimento si impacca facilmente e si conserva bene, con pochissimo spreco. Bisogna evitare fenomeni di surriscaldamento: la corretta evacuazione dal rotore potrebbe essere una criticità. Il cantiere di lavoro è simile a quello del silomais, ma più snello poiché il volume raccolto è circa un terzo. L'alimento viene insilato quando la linea del latte tende a scomparire e cioè ha massimizzato la fase cerosa con una umidità tra il 35-40 %.

Il pastone di granella viene raccolto dalla mietitrebbia e poi passato in un mulino per essere macinato finemente ed immediatamente impaccato in trincea, budello o cumulo.

In entrambe le situazioni, pastone integrale o mais granella umida, bisogna prestare particolare attenzione alla fase di rottura della granella: si potrebbero infatti innescare dei fenomeni di surriscaldamento del prodotto nella fase di insilamento a causa del non perfetto funzionamento degli apparati preposti alla macinatura.

La semplicità di questo cantiere di lavoro ha reso molto popolare il pastone integrale di mais rispetto alla granella macinata umida. Quest'ultima ha un costo di produzione superiore al pastone, ma trova una sua giustificazione di utilizzo quando la capacità di stoccaggio è limitata: il suo volume, infatti, è inferiore del 10-15% circa.

Osserviamo più nel dettaglio i costi di produzione:

Pastone integr.	€/ql.	2	38	Trincia, trasp., costi insilamento e copertura
Pastone granel.	€/ql.	2,4	30	Trebbiatura, trasp., mulino, insil e copertura
Mais farina sec.	€/ql.	4,9	30	Trebbiatura, trasp., essiccazione, magazzinaggio, mulino, calo peso

Senz'altro il minor costo di produzione ha reso popolare e diffuso l'utilizzo del pastone di mais integrale. Ora osserviamo le principali caratteristiche analitiche:

	Mais farina	Pastone integ.
Acqua	12	38
Proteina	9,2 s.s.	8,5 s.s.
Amido	72	58
N.D.F.	10	20
N.E.L.	2,02	1,82

Oltre al diverso grado di umidità, le maggiori diversità sono rappresentate nella disponibilità in amido ( 72 vs 58 ) e fibra NDF (10 vs 20 ). Ma il valore energetico globale diminuisce solo del 10% (N.E.L 2,02 vs 1,82) perché la fibra che apporta è di ottima qualità, a cui si associano maggiore digeribilità della granella e migliore appetibilità. Infine, anche la fermentescibilità totale è superiore alla farina di mais.

Un aspetto da non trascurare è rappresentato purtroppo dalle aflatoxine B1 che sono presenti sulla pannocchia e che ritroviamo nel latte come M1. Il rischio di immagazzinarle in effetti è reale e questo rende necessario prestare molta attenzione alla sanità delle piante.

L'esperienza, tuttavia, mi insegna che anche con la farina di mais, il rischio "zero " non esiste: con esso bisogna convivere, mantenendo un'alta soglia di vigilanza e controllando sistematicamente alimenti e latte.

Qualche considerazione ora sul prezzo di accettazione.

Se partiamo, ad esempio, con un prezzo della farina di mais alla bocca dell'animale di € 20, calcoliamo il valore del punto di amido in € 0,277 ( € 20/72) e lo moltiplichiamo per il valore in amido del pastone (58) otteniamo € 16,1. A questo sottraiamo la differenza in umidità (26%) ed il costo di produzione (€ 2) e otteniamo un valore di € 9.8/ql. , che non deve necessariamente corrispondere al prezzo di un eventuale acquisto.

Il pastone di mais è un ottimo alimento, di utilizzo più facile e completo rispetto alla farina di mais nel razionamento delle vacche e vitelloni all'ingrasso. Se messo in competizione al giusto prezzo di acquisto o produzione, il software nel piano di ottimizzazione del costo alimentare tende a privilegiarlo, poiché, sempre riferendoci all'esempio precedente con la farina di mais a 20€/ql., sino a 10,5€/ql il pastone integrale riduce il costo totale del razionamento.



Tosoni Libero