

● FARINACCIO: INGESTIONE, VALORI NUTRIZIONALI E COSTO DELLA RAZIONE

Una razione sostenibile dai sottoprodotti molitori

di **L. Comino, A. Revello-Chion, D. Giaccone, E. Tabacco, G. Borreani**

Negli ultimi 50 anni i fabbisogni nutrizionali delle vacche da latte sono aumentati notevolmente, a causa del costante aumento di produzione per capo, avvenuto grazie a un continuo miglioramento genetico, all'ottimizzazione della gestione aziendale e al perfezionamento delle capacità manageriali di molti allevatori. Tra i fattori che consentono la piena estrinsecazione del potenziale genetico delle vacche da latte l'alimentazione riveste sicuramente un ruolo di primo piano. Solo attraverso la gestione ottimale dell'alimentazione, intesa come qualità e composizione della razione, si può arrivare a sfruttare completamente il potenziale produttivo degli animali.

Un mercato che «crea dipendenza»

L'aumento produttivo degli animali è quindi stato accompagnato negli anni dalla modificazione delle razioni, secondo un concetto di base comune che ha previsto di aumentare, per ogni kg di sostanza secca ingerita, la concentrazione degli elementi nutritivi (in termini di energia e proteina). A livello

L'impiego di farinaccio nella razione delle vacche in lattazione a parziale sostituzione delle farine di mais e soia si è dimostrato un percorso tecnico percorribile, in grado di mantenere le medesime performances produttive ed economiche, e contribuire in maniera sostanziale alla riduzione delle quote di energia e proteina derivanti da alimenti che possono essere impiegati per l'alimentazione umana



FIGURA 1 - Caratteristiche dei gruppi di vacche delle due prove

Prova 1
90 vacche
Picco lattazione (140 giorni)
Produzione di 40 kg/giorno

Prova 2
90 vacche
Fine lattazione (306 giorni)
Produzione di 25 kg/giorno

TABELLA 1 - Analisi del farinaccio usato nelle prove in confronto con altri sottoprodotti della lavorazione del frumento

Parametro	Farinaccio	Crusca	Cruschello	Tritello	Farina di mais
Sostanza secca (%)	90	90	90	90	90
Ceneri (% s.s.)	3,3	6,5	5,3	5,1	1,7
Proteina grezza (% s.s.)	16,0	17,7	17,6	17,8	10,3
Estratto etereo (% s.s.)	3,9	3,9	4,2	4,8	4,2
NDF (*) (% s.s.)	23,5	48,8	40,0	36,0	12,5
Amido (% s.s.)	51,6	24,0	28,0	32,0	72,0
Energia netta latte (MJ/kg s.s.)	8,00	6,65	6,70	7,20	8,61

(*) NDF = fibra neutro deterosa.

Con quasi il 52% di amido, il farinaccio rappresenta un alimento altamente energetico.