

MALTA PARA ALIMENTACIÓN

Ing. en Prod. Agropecuaria Carla Viviana Cragnolino. 2007. Ciudad de Rojas,
prov. Buenos Aires, Argentina.
Asesoramiento nutricional complementario.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Composición de los alimentos](#)

LA HEZ DE MALTA ES UN SUBPRODUCTO DE LA INDUSTRIA CERVECERA

Previo a explicar el tema del presente trabajo “malta para alimentación” es importante conocer a que llamamos subproducto.

El hombre realiza la producción y procesamiento de diversos alimentos, de ellos se obtiene residuos y subproductos que pueden ser utilizados en la alimentación de las distintas producciones animales.

En general presentan la particularidad de ser muy concentrados en uno o mas nutrientes por lo que se debe analizar la manera correcta de incluirlos en la dieta.

Volviendo al tema que nos compete en la presente nota, la hez de malta, de la industria cervecera se obtiene principalmente hez de malta húmeda, hez de malta seca y granos de destilería (cebada, maíz y/o arroz).

El brote y la hez de malta se obtiene de la cebada brotada a temperatura y humedad adecuadas, una vez que ha brotado, en la semilla se produce un conversión química de almidón a maltosa, esta etapa se denomina en la industria cervecera: grano malteado, este el que se utilizara para la formación de alcohol para cerveza, el resto de la fermentación es lo que se denomina “hez de malta” que consiste en parte de grano, cáscara y gluten.

MALTA HÚMEDA COMO ALIMENTO

La malta es rica en proteína, eficiente ingrediente en la alimentación de las vacas lecheras, pero se debe tener especial cuidado en ofrecer una dieta balanceada, para no producir depresiones en el consumo y/o la producción de leche.

La malta posee contenidos aproximados de:

- ◆ 25 a 30% de Materia Seca,
- ◆ 26 a 30% de proteínas,
- ◆ 7 a 8% de grasas y
- ◆ alto contenido de constituyentes digestibles altamente solubles.

En general es palatable (dependiendo del porcentaje de levadura presente), pero necesita un periodo de acostumbamiento

En términos generales se recomienda no incluir en la ración en más del 20% si es por periodos prolongados. Lo aconsejable es balancear la dieta total acorde a las necesidades de cada producción.

Dando como ejemplo la producción de leche podemos destacar que se han realizado ensayos en Entre Ríos, en los cuales la inclusión en la dieta de malta húmeda, eleva en 12% la producción si se reemplaza los henos de baja calidad por malta, sin alterar el contenido de grasa butirosa con incrementos de 17% de proteínas. También es factible disminuir a la mitad el alimento balanceado (siempre y cuando se encuentren en pasturas de buena calidad- 71% DIVMO y 16% PB y sin limitantes en cantidad) sustituyéndolo por malta húmeda, manteniendo los niveles de producción y composición de la leche.

ALMACENAMIENTO

Poner especial atención en el almacenamiento ya que es un subproducto de fácil degradabilidad por su alto contenido de humedad.

La manera mas sencilla de almacenaje es silaje, controlando la anaerobiosis (para evitar la fermentación aeróbica) y el pH. Si la malta se deja al sol se produce una fermentación alcohólica y luego acida.

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

Publicaciones de INTA - Estación Experimental de Rafaela
Alimentos Alternativos. Miriam Gallardo.
Secretaria Agricultura Ganadería y Pesca.
N.R.C.
Alimentación con subproductos FyG Journal
Cátedra Universidad Católica Argentina.

Volver a: [Composición de los alimentos](#)