

Testo di commento parlato
per un film della serie
AGRIFILM- per conto della
Ditta LAVERDA- Breganze -

Aggiornamento al 10/1/70-

A G R I F I L M
CINE INFORMAZIONI AGRICOLE
70.02

IL PASTONE DI PANNOCCHIA
DI MAIS

Si sta diffondendo, anche in Italia l'uso del pastone di mais ottenuto trituro, direttamente all'atto della raccolta, la sola pannocchia scartocciata.

Si tratta di un mangime concentrato di alto pregio, avente 70-80 unità foraggere per quintale di prodotto verde. Esso presenta elevata appetibilità ed offre una sicura convenienza economica per la conversione in carne o latte.

Il ciclo inizia dalle mietitrebbie Laverda M 100 o M 120 corredate delle apparecchiature MAIS/SP, alle quali, è possibile applicare gli accessori per ottenere il miscuglio di tutoli frantumati e granella.

La trasformazione è facilmente conseguibile...tanto che la mietitrebbia, durante la stagione, può essere adibita, indifferentemente, sia a questa raccolta specifica che a quella della sola granella.

Come si può ora vedere, la macchina può agevolmente operare anche in presenza di piante infestanti.

Munendo l'apparecchiatura MAIS/SP di falcia-andanatore, si possono disporre gli stocchi in andana per la successiva raccolta meccanica.

Il prodotto che si ottiene, direttamente dalla mietitrebbia è il pastone di pannocchia di mais che ha un tenore di umidità di circa il 30-35%.

Dato che la produzione si aggira in media sui 120 quintali per ettaro, contro gli ottanta di granella il metodo è estremamente conveniente.

Subito dopo la raccolta il pastone di mais può veni conservato con diversi sistemi.

In genere si usano i ciclatori e le torri, ma, si può ricorrere anche all'insaccamento ed ai silos a trincea.

Qualunque sia il sistema usato, il pastone, prima della conservazione....deve essere minutamente frantumato.

Industrialmente si usano frantumatori ad alta produzione...che forniscono 70-80 quintali di prodotto finito all'ora.

Nelle medie e piccole aziende possono, con buon risultato, venire impiegati...i comuni mulini per sfarinati.

La conservazione del prodotto - come già si è detto può essere effettuata utilizzando sacchetti di plastica a tenuta ermetica; sono idonei quelli comunemente usati per i concimi.

Molto pratica ed economica è la conservazione in silo a trincea la cui dimensione può variare secondo le esigenze d'Azienda.

L'alto valore nutritivo del pastone di pannocchia, visto in relazione con l'elevato contenuto di acidi organici, e particolarmente di acido lattico....che si formano durante l'insilamento.

Esso può essere somministrato previa opportuna integrazione....per quanto concerne l'apporto di proteine e di sostanze minerali.

Il pastone può entrare largamente nel razionamento dei vitelloni ed in quello delle bovine.

A parte la ovvia necessità di integrazione proteica minerale sarà opportuno mantenere un rapporto fra fieno, silo-mais, o altro prodotto di massa e pastone di pannocchia entro determinati limiti onde evitare diminuzioni della percentuale di grasso nel latte.

Anche nel campo dell'allevamento dei suini..il pastone di pannocchia di mais..è l'alimento di elevato livello nutritivo.

In una prospettiva dunque di zootecnia avanzata, le mietitrebbie Laverda rappresentano, oggi, uno strumento di assoluta avanguardia.

F I N E