

## LABORATORIO DE NUTRICION Y FORRAJES



### INSTRUCTIVO PARA LA TOMA DE MUESTRAS

La obtención de resultados válidos surge de una serie de pasos que inicia con la correcta toma de muestra. La misma debe ser representativa del total de donde se extrajo y ser conservada y acondicionada convenientemente de manera que mantenga, hasta su procesamiento en el laboratorio, todas las características originales.

#### **SILOS:**

En el caso de silos puente o torta el muestreo se debe efectuar después de seis semanas de finalizada su confección, siendo de 30 días para el silo bolsa (momento en que el proceso de fermentación se ha estabilizado).

El muestreo debe abarcar varias zonas del silo, en toda la profundidad, evitando lugares en descomposición.

Conformar una muestra homogénea y representativa del material almacenado (formada por varias submuestras tomadas en distintas zonas de la bolsa o del silo puente o torta).

El tamaño de la muestra a enviar al laboratorio será de alrededor de 1 kg.

Colocar las muestras en bolsas plásticas, sacar la mayor cantidad de aire posible y refrigerarlas inmediatamente.

Realizar los análisis correspondientes antes de las 12 horas de extraídas. De no ser posible, congelarlas hasta su procesamiento.

Enviar al laboratorio refrigeradas.

#### **FARDOS Y ROLLOS:**

En todos los casos las muestras deben ser tomadas en rollos o fardos que tengan más de 30 días de confección. El tamaño de la muestra será de 400 – 500 gramos.

#### **GRANOS**

La cantidad adecuada a remitir será de 1 – 2 kg y no necesita ser refrigerada para su envío al laboratorio.