

RESUMEN

Evaluar la producción y calidad forrajera de ensilaje en maíz (*Zea mays L.*) sometido a dos edades de corte y cinco periodos de conservación es una investigación que se realizó en la Hda. San Antonio (ESPE), km 35 vía Santo Domingo - Quevedo, (UTM 0624568-9955489) 720 msnm., temperatura 24,4 °C, HR 89 %. consistió en implementar dos factores de estudio: época de corte y periodo de conservación determinando la producción de maíz para ensilaje en dos épocas de corte, a ½ leche del choclo (95 días) y ¼ de leche del choclo (115 días) y 20, 40, 60, 80, 100 días de conservación, a través de materia seca y análisis bromatológico. Varias investigaciones realizadas demuestran que la calidad nutricional del ensilaje depende de la época del corte y periodo de conservación edad determinando que el indicador principal es el porcentaje de proteína en combinación con la materia seca. El área del ensayo para la producción forrajera fue de 2600 m², se realizaron 40 unidades experimentales con bolsas de ensilaje de 40 kg. Para la producción forrajera se pesó la producción total por época de corte y para la calidad del forraje se envió muestras de ensilaje al laboratorio de Agrocalidad Santo Domingo para la evaluación de porcentajes de proteína, materia seca, cenizas, fibra y grasas. Los resultados obtenidos mostraron que los niveles más altos de proteína 11.99 % están presentes en los tratamientos de ½ de choclo (95 días) al igual que los demás valores nutricionales, la calidad de ensilaje se mantiene en su valor más alto hasta los 80 días de conservación con un contenido de proteína de 10,02%.

PALABRAS CLAVE:

- **MAÍZ**
- **ENSILAJE DE MAÍZ**
- **EPOCA DE CORTE DE MAÍZ**
- **PERIODO DE CONSERVACIÓN DE ENSILAJE**
- **CALIDAD Y PRODUCCIÓN FORRAJERA**

SUMMARY

Assess forage production and quality of silage maize (*Zea mays* L.) subjected to two cutting ages five retention periods is an investigation that took place in the Hacienda. San Antonio (ESPE), km 35 via Santo Domingo - Quevedo (0624568-9955489 UTM) 720 msnm., Temperature 24.4 ° C, 89% RH. was to implement two factors study: cutting time and shelf determining the production of corn silage in two seasons of court, ½ milk cob (95 days) and ¼ milk cob (115 days) and 20, 40, 60, 80, 100 days of storage, through dry matter and compositional analysis. Several surveys show that the nutritional quality of silage depends on the time of the cut and shelf age determining that the main indicator is the percentage of protein in combination with the dry matter. The test area for fodder production was 2600 m², 40 experimental units were performed with silage bags of 40 kg. For fodder production by total production time cutting weight and quality of forage silage samples sent to the lab Agrocalidad Santo Domingo for evaluating percentages of protein, dry matter, ash, fiber and fat. The results showed that the highest levels of protein are present in 11.99% ½ treatments corn (95 days) as well as other nutritional values, the quality of silage remains at its highest value until after 80 days of conservation with a protein content of 10.02%

KEYWORDS:

- **CORN**
- **OF CORN SILAGE**
- **CUTTING TIME CORN**
- **RETENTION PERIOD FOR SILAGE**
- **QUALITY FORAGE**