FORCIONE Sylvain Groupe 1  
SELIG Matthieu Promotion 45

**Aliment humidité résiduelle**

**Rôle de l'élément dosé**

L'humidité résiduelle correspond à la quantité d'eau éliminée, mesurée après chauffage d'un aliment (ici, le maïs fourrager) dans certaines conditions (température, pression). Le taux d'humidité approprié pour l'ensilage de notre aliment varie de 60 à 70% selon les silos. Dans notre expérience, après manipulation nous trouvons un taux d'humidité résiduelle de 10,16%, ce qui est cohérent afin de limiter la croissance de champignons et le surplus de bactéries. Si il est trop haut, le rendement sera affaiblit, et des fermentations nuisibles se formeront. Au contraire, s'il est trop faible, c'est qu'il y a une trop grande perte de matière sèche et une mauvaise fermentation, cela se traduira par une durée de conservation diminuée et une digestibilité des fibres et amidon réduite. Maîtriser l'humidité des aliments à donner aux animaux est donc essentiel pour leur métabolisme.

**Bibliographie :**   
[*http://www.agrireseau.qc.ca/bovinsboucherie/documents/mais%20ensit1.pdf*](http://www.agrireseau.qc.ca/bovinsboucherie/documents/mais%20ensit1.pdf)[*http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/07-048.htm*](http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/07-048.htm)