

PREINICIADORES: FACTORES QUE AFECTAN SU CALIDAD

Fuente: bmeditores.mx

Gisela García Gerente de Nutrición y Servicios Técnicos Vimifos

Un manejo que se lleva a cabo en todas las granjas es el destete de los animales, en condiciones naturales este proceso se realiza varias semanas después del nacimiento, y es en donde el aparato digestivo del lechón se adapta de manera progresiva a un menor consumo de leche y mayores cantidades de alimento sólido.



En las producciones pecuarias actuales el destete se lleva a cabo entre los 21 y 28 días de edad del lechón, lo cual origina que el lechón se adapte a un alimento sólido de una manera rápida y a veces abrupta ocasionando que el Tracto Gastrointestinal no tenga el desarrollo idóneo para la digestión de los ingredientes que conforman el alimento sólido, generando un estrés muy fuerte y lo que repercute directamente en un bajo consumo de alimento (por incapacidad de digestión de proteínas de origen vegetal), lo cual conlleva un inadecuado consumo de nutrientes y por ende animales enfermos, retrasados o lotes no homogéneos, es por esto que es de suma importancia asegurarnos que el Destete de los lechones sea una transición suave y progresiva entre una alimentación líquida (leche materna) y una sólida basada en cereales y proteínas de origen animal y vegetal.

Debemos de considerar que los lechones que son destetados tienen un tracto digestivo poco desarrollado y esto implica que la maduración digestiva de los animales es pobre ya que no producen las enzimas necesarias para desdoblar los nutrientes que le son suministrados a través del alimento sólido mediante ingredientes como cereales o proteínas de origen vegetal y animal. Durante esta transición y a lo largo de la fase del destete debemos proporcionar a los lechones un alimento rico en grasa, con adecuadas concentraciones de lactosa y con un perfil de aminoácidos altamente digestibles que cubran los requerimientos nutricionales de estos animales. Aunado a esto el alimento debe ser muy palatable

y debe de tener la consistencia adecuada para que le sea atractivo al lechón y exista un consumo adecuado de los nutrientes.

La fabricación y formulación de los preiniciadores engloban conceptos complejos como son el uso de ingredientes de alta digestibilidad, palatabilidad del alimento, uso de aditivos que favorezcan la salud intestinal, diferentes fases de alimentación, alimentación por presupuestos, además de estos conceptos debemos tener en mente que estos alimentos deben de también ofrecer un costo beneficio al porcicultor, favoreciendo el crecimiento del lechón, teniendo un buen “arranque” lo cual se refleja en menos días al mercado. Es por eso muy importante entender la importancia de cada uno de los ingredientes usados dentro de estos alimentos y las funciones que desempeñan en el sistema digestivo de los animales y el cómo estos conceptos nutricionales ayudan a un adecuado desarrollo fisiológico del mismo.

Es importante considerar los siguientes puntos:

1. CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS: El control de calidad de las materias primas es el punto de inicio para una exitosa nutrición y proceso de fabricación de preiniciadores, ya que de esto depende que la fórmula del nutriólogo se refleje en un adecuado desempeño en los animales. Una estrategia básica es el desarrollo de proveedores que nos aseguren calidad constante en base a los parámetros que el nutriólogo y la empresa fijen. Debemos asegurarnos que las materias primas no vengán contaminadas o adulteradas con otros ingredientes o productos, que no traigan hongos, micotoxinas, impurezas, entre otros estándares que cada uno de los insumos deben cumplir.

2. MATERIAS PRIMAS: La selección de los ingredientes debe ser muy bien pensada y dirigida para que el lechón cubra sus requerimientos nutricionales, desarrollo de manera adecuada su paquete enzimático y que el tracto digestivo tenga un adecuado desarrollo. Es por ello que la calidad, la fuente y la digestibilidad de cada uno de los ingredientes incluidos dentro de los alimentos para estas etapas debe ser de excelente calidad. Por ejemplo, las principales fuentes de proteína en este tipo de alimentos pueden ser de origen vegetal o animal. Las de origen animal son altamente digestibles, tienen alto valor nutricional y valor biológico, y nulo o pocos factores antinutricionales, sin embargo su costo es elevado. Las de origen vegetal, la principal fuente es la pasta de soya, sin embargo sus niveles de inclusión son bajos durante estas etapas porque es un ingrediente que puede contener ciertos componentes que provocan problemas digestivos en los lechones, especialmente cuando no se procesa bien, por lo que una alternativa es el uso de derivados de la misma que son altamente digestibles como son aislados y concentrados y con ello se puede usar una combinación de pasta de soya y sus derivados.

3. ADITIVOS: Estos deben de ser cuidadosamente seleccionados y entender claramente el modo de acción de cada uno de ellos. Actualmente se debe de buscar productos que nos favorezcan una adecuada salud intestinal, que nos ayuden a incrementar el consumo de alimento y que lo hagan altamente palatable para el lechón buscando un adecuado consumo en las primeras semanas posteriores al destete, teniendo cuidado de no abusar en el uso de estos

ingredientes y que “más” no significa mejor, es decir, debemos de tener la claridad de lo que queremos de estos ingredientes para no abusar de su uso.

4. PROCESO DE FABRICACIÓN: La fabricación de los alimentos es de suma importancia ya sea en la presentación en harina o en pellet, debemos considerar factores como tamaño de partícula de los granos o ingredientes que se muelan, un pesado adecuado de cada uno de los ingredientes que compongan la dieta y un adecuado mezclado. Todos estos factores van a afectar la disponibilidad de los diversos nutrientes en los animales.

5. TAMAÑO DE LA PARTÍCULA: Esto se refiere a tener un tamaño de partícula adecuado en la molienda del grano (300 – 500 um), para no afectar la digestibilidad del alimento, principalmente en las etapas preiniciadoras y de línea de engorde. No sólo es importante controlar el tamaño de la partícula, sino también la homogeneidad de la molienda para evitar tener grandes proporciones de partículas menores o mayores al rango esperado, ya que esto a más de afectar la CA va a tener un impacto sobre la uniformidad de los animales.

6. PESADO DE INGREDIENTES: Se debe de hacer una revisión periódica y continúa de cada una de las básculas que tiene la planta de alimentos donde se elaboran las dietas. Se debe de asignar una báscula para cada grupo de ingredientes de acuerdo a la proporción en la que vayan en la dieta.

7. MEZCLADO HOMOGÉNEO: Este es un punto muy importante que se debe de establecer dependiendo del tipo de equipo que se tenga en cada planta. Esto nos permite asegurarnos que no hay segregación de ingredientes y nutrientes en una revoltura de alimento y que los animales comerán lo que está formulando el nutriólogo. Es recomendable hacer pruebas de mezclado 2 veces al año. Después de dar una breve revisión de algunas de las múltiples variables que afectan la calidad es muy importante tener en mente que los lechones son animales que no están adaptados a un alimento sólido y por ende debemos de proporcionarles alimentos que nos favorezcan el consumo de alimento, que promuevan el desarrollo del tracto digestivo de manera progresiva, que tengan un fundamento del por qué se incluyen o excluyen aditivos o ingredientes dentro de la formulación. El principal objetivo de estos alimentos además de ser rentables es generar un crecimiento adecuado del lechón que le permita llegar con una condición idónea a la etapa de engorda, recordemos que entre mejor peso se logre en las primeras etapas se tiene un mejor desempeño en la etapa de la engorda.

Los Porcicultores y su Entorno Enero-Febrero 2015