

## Alimentación un factor clave de cara al futuro

**Fuente:** <http://universoporcino.com>

El sector porcino está en continua evolución, siempre buscando nuevas estrategias nutricionales más eficientes y sostenibles. ¿Conoces cuáles serán los ingredientes de los piensos del futuro?



La nutrición es uno de los elementos más importantes dentro de la producción porcina, ya que la eficiencia con la que estos animales aprovechan los recursos que se les proporciona determina su rendimiento productivo, y por ende, su rentabilidad.

### ¿Cuáles son las materias primas utilizadas en la actualidad?

Fuentes de energía

Las principales fuentes de energía empleados en la actualidad en los piensos destinados al porcino son:

Granos de cereales:

Maíz

Sorgo

Arroz

Trigo

Cebada

Quinoa

### **Subproductos:**

Salvado de trigo

Patata cocida

Plátano maduro

Melaza de caña

### ***Fuentes de proteína***

Entre los principales ingredientes empleados como fuente de proteína se encuentran:

#### **Origen vegetal:**

Harina de alfalfa

Gluten de maíz

**Origen animal** (son mejores fuentes de proteína, pero la accesibilidad a ellas está más restringida):

Harina de pescado

Harina de sangre

#### ***Otras fuentes:***

Pastas de oleaginosas (soja, algodón, ajonjolí, girasol y cártamo)

Desechos de cocina (patata, soja y maní)

A pesar de todas estas fuentes de nutrientes, en un mundo en el que la demanda de alimentos y agua es cada vez mayor, se hace necesario encontrar nuevos ingredientes, de cultivo más sostenible y que sigan siendo eficientes desde el punto de vista nutricional.

¿Qué condiciones debe cumplir el ingrediente ideal?

Producción sostenible, cumpliendo con la normativa medioambiental y con las exigencias de los consumidores.

Precio asequible para poder competir con los ingredientes actuales.

Contenido proteico moderado-alto, con una buena digestibilidad y con un perfil de aminoácidos equilibrado.

Contenido relativamente alto de micronutrientes relevantes.

Propiedades beneficiosas para la salud: ya no solo buscaremos que los alimentos sean nutritivos, sino que tengan otros efectos beneficiosos para la salud de los animales (favorecer el equilibrio de la microbiota intestinal, estimular el sistema inmunitario, etc.).

### **¿Qué ingredientes veremos en los piensos del futuro?**

Algas marinas

Las algas marinas están posicionándose como uno de los ingredientes del futuro en la nutrición animal.

Para su cultivo, no se requiere el uso de fertilizantes, agua dulce o pesticidas, y solo necesitan 1/6 de la superficie utilizada para el cultivo de plantas terrestres.

Su estructura coloidal les permite una mayor retención de agua y, a diferencia de las plantas terrestres, que obtienen sus nutrientes a través de las raíces, las algas absorben los nutrientes a través de toda su superficie, aumentando su productividad

En cuanto a su valor nutricional, las algas son ricas en minerales, fibra, proteínas, vitaminas y lípidos. Además, se plantea su uso como fibra complementaria junto con otros prebióticos.

Entre sus efectos beneficiosos para la salud, se ha demostrado que estimulan la inmunidad innata y tienen propiedades antiinflamatorias.

#### Insectos

Los insectos son otros de las grandes novedades que se están abriendo camino en el sector de la nutrición animal.

Con la entrada en vigor del nuevo Reglamento (UE) 2015/2283 a partir del 1 de enero de 2018, los insectos han pasado a ser considerados como nuevos alimentos.

Los insectos han demostrado ser una fuente de proteína de alta calidad, eficiente y sostenible.

Entre los insectos que se están barajando para la producción de alimentos, destacan:

Mosca soldado negra (*Hermetia illucens*)

Mosca doméstica (*Musca domestica*)

Gusano de la harina (*Tenebrio molitor*)

Una ventaja interesante del uso de los insectos en la nutrición animal es su contribución a la economía circular, ya que en su crianza a gran escala se pueden aprovechar los residuos orgánicos, lo cual resultaría en una estrategia sostenible de gestionar los residuos.

Solo nos queda esperar ver si estos y otros ingredientes alternativos conseguirán desbancar a las actuales materias primas, y si lograremos establecer una producción global más eficiente y sostenible para las generaciones venideras.