

SUINOS: Funciones económicas de los cerdos

Daniel H. Ponce

Tec.Agrop.(MSc en Producción Animal) – Montevideo – Uruguay



El cerdo como consumidor de residuos de la industria de productos animales.

La industria de productos de origen animal tiene mucha importancia en la economía de los pueblos latinoamericanos. Los sectores de la industria de productos porcinos, ovinos, caprinos, bovinos, de aves, de pescado y lácteos, dejan residuos utilizables por pocas especies, de las cuales la porcina es la más significativa. Las aves son competidoras de ese consumo, pero en volumen mucho menor.

Las harinas de carne, de pescado, de hígado, de vísceras y de huesos, el suero de maneca y de queso y la leche industrial en polvo, son algunos de los muchos alimentos que tienen excelente valor para el cerdo y cuya utilización se vería muy restringida sin ese consumo, con la consiguiente reducción en su valor comercial.

Como se ve, además de tener un valor propio, el cerdo constituye también un factor de valorización e integración de la economía.

Alta eficiencia alimenticia

El cerdo es sumamente eficiente como máquina transformadora. Puede ingerir diariamente una cantidad de alimentos equivalente al 5% de su propio peso, y su conversión alimenticia es de un kilo de aumento en el peso por cada 3 kg. de ración consumida. Puede alcanzar

una conversión de 1:2,5. Con el fin de realizar cálculos económicos, se considera que en la producción de capones para sacrificio esa relación es 1:3,5 y para la conversión total del rebaño, o sea la ración consumida en todo el establecimiento, incluyendo los animales que no se envían a sacrificio, es 1:4,5 en relación con los cerdos sacrificados. Esas cifras demuestran las posibilidades económicas de la especie, y merecen el análisis de los que aspiran a realizar inversiones en la agricultura. Casi siempre la producción porcina es una actividad económicamente recomendable.

Como ya se mencionó anteriormente, el cerdo ofrece más del 75% del rendimiento neto en canal, debido a que el aparato digestivo es poco voluminoso y a la presencia de un panículo adiposo grueso y uniforme. Los cerdos más gordos pueden alcanzar un rendimiento del 85%. Pero como el mercado prefiere la carne y además producir carne es más barato que producir grasa, se prefiere un animal más joven, de 100 kg. como máximo, que ofrece entre 75% y 79% de rendimiento en canal.

Otras funciones de los cerdos

Los cerdos prestan muchos otros servicios a la humanidad.

A continuación se citan algunos de ellos:

Grasa: La finalidad principal de la producción porcina debe ser el cerdo-carne; sin embargo el cerdo tiene la capacidad innata de producir grasa y cuantos más cerdos para carne se producen en un país, mayores cantidades de grasa porcina serán llevadas al mercado, pues aunque la grasa por animal es menor, la cantidad total aumenta proporcionalmente con el número de animales sacrificados.

La grasa de cerdo es apreciada en la cocina de diversos países latinoamericanos y tiene numerosos empleos industriales.

Cuero: La piel del cerdo, además de ser comestible, tiene una importante utilización industrial. Es adecuada para la fabricación de calzado, ropas, maletas, aperos y objetos de tocador y adorno. En España se usa el cuero de jamón para envasar vinos especiales, y en el Brasil ese cuero es utilizado por los camioneros, como recipiente para agua, cuando deben recorrer grandes distancias.

Vísceras, sangre, cerdas y cascos: Las vísceras se utilizan para la fabricación de embutidos o harinas de carne; la sangre deshidratada origina la harina de sangre, excelente abono nitrogenado y de uso limitado en la alimentación animal; las cerdas se emplean en la fabricación de pinceles y en la artesanía de zapatos, y los cascos, como materia prima para elaborar la tinta llamada azul de Prusia, además de otros empleos industriales.

Glándulas y jugo gástrico: La industria farmacéutica demanda diversas glándulas de los cerdos, entre otras la hipófisis, las suprarrenales, el hígado, el bazo y la tiroides. El jugo gástrico también se utiliza en la industria farmacéutica, al igual que el extracto hepático.

Estiércol:

Cómo tratábamos en la publicación anterior; esta especie presta muchos servicios a la humanidad, y dentro de ellos debemos de mencionar que el cerdo produce un estiércol clasificado como frío, porque tiene una lenta fermentación debido a su alta proporción de agua. El estiércol porcino es rico en minerales y materia orgánica. Según Davidson quien cita datos de Midland Agricultural College de Gran Bretaña, desde el destete hasta el peso de sacrificio – es decir entre la 8ª y 28ª semana – un cerdo produce alrededor de 450 Kg. de estiércol que contiene entre 70 y 80% de humedad.

La gran proporción de fósforo y potasio que contiene el excremento porcino se debe a su intenso metabolismo.

El cerdo como herbicida:

Entre los distintos empleos del cerdo, se cita su capacidad de hozar y, con ayuda de su olfato muy agudizado, localizar pequeños tubérculos, bulbos, raíces y rizomas subterráneos exterminándolos. Los cerdos combaten eficientemente muchas hierbas dañinas, entre ellas el *Cyperus rotundus*.

Otros empleos:

La bibliografía cita otros muchos empleos del cerdo. Dechambre menciona su inmunidad natural contra el veneno de los ofidios. No sólo es inmune al veneno, sino que también se come las víboras. En algunas regiones de Francia se lo emplea en la búsqueda de trufas, hongo subterráneo muy apreciado en la mesa francesa. En los Apeninos es utilizado para la caza; en la China antigua era empleado como animal lechero para la alimentación humana y en Escocia, en regiones atrasadas, como animal de carga.

El cerdo tiene una notable capacidad para transformar nutrientes digestibles. Comparado con otros animales, produce las siguientes cantidades de alimentos sólidos por cada 100 kg de alimentos digestibles ingeridos:

Leche: 17,9 kg.

Carne porcina: 15,4 kg.

Ternero: 7,9 kg.

Aves y huevos: 6,0 kg.

Carne vacuna: 4,6 kg.

Carne de oveja: 2,4 kg.

No debe olvidarse que los 15,4 kg. de carne producida por los cerdos, a partir de 100 kg. de alimentos ingeridos, no reclaman los cuidados de ordeño que necesita el ganado lechero.

Maynard analizó en diversas especies la cantidad de energía bruta producida por los alimentos para el hombre, en relación con el alimento ingerido, y estimó los siguientes porcentajes:

Carne porcina: 20%

Leche: 15%

Huevos: 7%

Carne de ave: 5%

Carne vacuna y ovina: 4%

Jennings estableció el índice “caloría más proteína” para caracterizar la eficiencia de las diversas especies como transformadoras de alimentos para el hombre. El índice “caloría más proteína” equivale a la cantidad de unidades alimenticias que el animal requiere para producir 67,5 g de proteína más 2.600 cal. (necesidades diarias de una persona). Para llegar al índice “caloría más proteína” igual a uno, Jennings encontró que se necesitan las siguientes cantidades de unidades alimenticias:

Leche: 6,5

Carne porcina: 9,2

Carne de pavo: 9,7

Huevos: 10,7

Carne de gallina: 12,0

Carne bovina: 41,3

Carne ovina: 51,7