

## Manejos en la dieta que favorecen el desarrollo de diarreas en los lechones

**Fuente:** Dr. Rogelio Cuevas Correa – Vimifos & Razas Porcinas

**Sin duda alguna, la alimentación es un factor clave para mantener a nuestros lechones con buena salud. A continuación se detallan los factores clave que han demostrado potenciar el desarrollo de enfermedades infecciosas o diarreas en los lechones:**

- **Pasta de soja.** La enfermedad del edema puede prevenirse utilizando una dieta compleja, de alta calidad pero cara. Es recomendable sustituir la pasta de soja por proteína de origen animal como el suero y el plasma. También, para reducir la gravedad y frecuencia de la enfermedad es recomendable reducir las cantidades de pasta de soja (menor o igual al 15 % de la fórmula) y proteína en la ración.
- **Factores anti nutritivos en la pasta de soja.** Establecer análisis rutinarios o periódicos de la cantidad de actividad ureásica, de inhibidores de la tripsina o lectinas (hemaglutininas) que se encuentran en las pastas de soja mal procesadas, ya que estos factores favorecen la presentación de diarreas. La determinación de la actividad ureásica, presente en la pasta de soja, indica indirectamente, si el inhibidor de la tripsina está presente, ya que ambas proteínas son desnaturalizadas y desactivadas durante el calentamiento.

Los rangos aceptables de actividad ureásica en la pasta de soja son de 0.05 a 0.2 según lo recomendado por The American Feed Industry Association. Si las pastas de soja durante su procesamiento son sub-calentadas darán valores por arriba de 0.2. Las pastas de soja son sobre procesadas con valores de 0.00 no necesariamente tienen un valor nutritivo afectado.

- **Fibra.** Los alimentos que son bajos en fibra soluble y almidón resistente han demostrado una reducción significativa en la incidencia de la enfermedad infecciosa y en la manifestación de las colitis inespecíficas. Y el aumentar la cantidad de fibra insoluble, contribuye a disminuir la presentación de diarreas por lo que es recomendable proporcionarla a partir de una fuente como la avena.
- **Productos diversos adicionados al alimento.** Para reducir la carga de patógenos se reconoce el empleo de varios productos, sin embargo, no han probado ser altamente efectivos en el control de patógenos intestinales tales como E. coli o Salmonella de diferente naturaleza en la alimentación. A continuación se enlistan algunos:
  - Ácidos orgánicos e inorgánicos.
  - Oligosacáridos, como la manosa, o fructo-oligosacáridos.
  - Enzimas.

- Cobre o zinc.
- Probióticos.
- Polisacáridos de origen diferente al almidón. Por ejemplo la Leche.
- Prebióticos.
- **Fibra en los granos.** Las fracciones de fibras solubles en los cereales no son digeribles para los cerdos, particularmente las arbinosxilanos y betaglucanos contenidas en los alimentos que incluyen el 45 a 55% de trigo en la fórmula. Estos anti-nutrientes interfieren con la utilización de los nutrientes claves. Además, estas fracciones favorecen activamente el crecimiento de bacterias indeseables en el tracto digestivo.
- **Procesamiento de los alimentos en forma de pellet.** A los cerdos que se les ha proporcionado alimento en forma de harina, han presentado pocos problemas de colitis, mientras que aquellos alimentados con producto pelletizado han desarrollado el síndrome de colitis inespecífica a los pocos días de consumo. Probablemente las altas temperaturas solubilizan más fibra del cereal, ocasionando una alta viscosidad en el intestino y una alteración de la digestión y de la absorción de agua.
- **Adición de enzimas en polvo resistentes al calor o en forma líquida en el alimento.** La adición de enzimas resistentes al calor del pelletizado ayudan a disociar la fibra soluble haciéndola más digestible y contrarrestar los efectos de viscosidad (efecto de miel) y retención de agua (efecto de esponja) causado por la fibra soluble. También, al romper la fibra de las paredes celulares de los granos permiten que los nutrientes contenidos dentro de las células sean utilizados en la digestión y no para el crecimiento bacteriano (efecto de caja).

En las colitis, que se han presentado en la granja, frecuentemente hemos observado que contienen gran cantidad de partículas de grano no digeridas, evidenciando la deficiencia de asimilación en esas partículas de grano. Probablemente necesite revisarse la funcionalidad de las enzimas que deben estar incluidas en la ración.