

Sustitución de la harina de soja en la alimentación de cerdos

Fuente: Contenido y Disertantes del P.C.F.C.P. (Primer Curso Formador de Criadores de Porcinos) & Razas Porcinas.

Si bien puede reducir los costos de alimentación para reemplazar la harina de soja en la formulación del alimento, se debe prestar atención a las consecuencias. Muchos productores pecuarios están buscando formas de reemplazar la harina de soja a los costos de alimentación más bajos. Este alimento común para animales es un ingrediente básico que se ha vuelto tan caro que los productores han solicitado alternativas con urgencia a los nutricionistas y empresas de alimentación.



Antes de pensar en la forma de sustituir la harina de soja, asegúrese de que su uso ya se ha minimizado a través de la formulación de dietas. Esto implica la reducción de proteínas y aminoácidos, los márgenes de ácidos, de seguridad y la garantía de la proteína no se pierde más allá de lo necesario para cumplir con los requisitos de origen animal. Utilizando el perfil correcto de aminoácidos (lisina a otros ratios de aminoácidos) generalmente disminuyen de formas totales las especificaciones de aminoácidos, lo que reduce los costes de alimentación. Las especificaciones dietéticas de lisina son a menudo al menos 10 por ciento mayor que la requerida en la mayoría de las fórmulas que se han revisado, y esta es otra manera de controlar el costo de alimentación antes de sustituir la harina de soja.

Alternativas de harina de soja

Una vez que la decisión de buscar alternativas de harina de soja se ha alcanzado, hay tres puntos que deben tenerse en cuenta más allá de los niveles de ácido proteínas y amino. Estos incluyen digestibilidad, sabor y factores anti-nutricionales.



La digestibilidad de aminoácidos puede variar ampliamente entre las fuentes de proteínas diferentes. Por ejemplo, en la harina de semilla de algodón, digestibilidad de la lisina es de alrededor de 55 por ciento en comparación con más del 88 por ciento en la harina de soja. Usando los verdaderos valores de digestibilidad ideal en lugar del total de las concentraciones de aminoácidos es muy recomendable cuando se introducen nuevos ingredientes en una dieta típica basarse actualmente en la harina de soja. En la naturaleza las comidas a semillas de algodón son muy secas y esto hace que sea menos apetecible que la harina de soja, especialmente cuando se usa en niveles superiores al 10 por ciento. Esto se puede resolver mediante la adición de un poco de aceite extra en la alimentación, pero esto implica un mayor coste de alimentación final que debe ser tomado en consideración.

Finalmente, cualquier fuente de bajo coste de proteína alternativa contendrá al menos el mismo nivel de factores anti-nutricionales encontradas en la harina de soja. Sin embargo, algunos de estos pueden ser de naturaleza química diferente. La mayoría de las fuentes de proteínas alternativas contienen factores anti-nutricionales más que la soja, con pocas excepciones notables, como la harina de girasol descascarado.

No hay ninguna manera sencilla de comparar una fuente de proteína alternativa a la harina de soja. Una vez que las preocupaciones mencionadas están dirigidas y un nivel máximo de inclusión se ha establecido, entonces la "oportunidad" precio de la fuente de proteína alternativa se puede establecer a través de la reformulación de menor costo de una dieta.

La introducción de nuevas proteínas en el alimento



Al cambiar a una fuente de alimentación menos costosa de proteína, comience utilizando sólo la mitad del nivel máximo recomendado de la inclusión por lo que cualquier problema imprevisto en la calidad puede ser rápidamente rectificado. Lo mejor es comenzar a usar la fuente alternativa de proteínas en la alimentación de cerdas gestantes y cerdos de acabado/terminación antes de realizar cualquier sustitución de la harina de soja en la lactancia y las fórmulas de arranque.

Hay que destacar que la harina de soja sigue siendo una de las fuentes de proteína más atractivas a pesar de su precio más alto. En función de los precios del alimento, un menor rendimiento de los animales podría ser aceptable mediante el uso de fuentes alternativas de proteína. Sin embargo, estas alternativas de proteínas se deciden con la ayuda de un nutricionista cualificado y con experiencia en los "exóticos" "ingredientes de alimentos para animales.