



TOOL
BOX
by LOHMANN

USO DE ACEITES Y GRASAS EN EL ALIMENTO PARA GALLINAS DE PUESTA

SPA

Las grasas y los aceites se incluyen normalmente en las dietas para ponedoras. Sin embargo, en piensos todavía no se incluyen. **Hagamos un repaso de algunas razones por las que deberíamos incluirlas a la hora de formular nuestras dietas.**



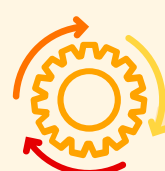
1 Los aceites y las grasas poseen el mayor contenido en energía de todas las materias primas; alrededor de tres veces más que el almidón (el carbohidrato más importante como fuente de energía en el alimento).



2 No es posible una mezcla de alta energía sin la adición de grasa o aceite, incluso cuando el maíz es el único cereal de la dieta.



3 El contenido en energía de la dieta controla el consumo cuando se proporciona alimento sin restricción. Un nivel elevado de energía reduce el consumo diario mientras que un nivel más bajo de energía aumenta el mismo.



4 La eficiencia del alimento está determinada por el índice de conversión (consumo de alimento en relación con la masa de huevo producida).



5 Grasas y aceites compactan los finos del alimento en harina, haciendo que el alimento sea más homogéneo y menos susceptible a segregación.



6 La adición de grasa y aceite en el alimento reduce la formación de polvo, no solo durante la producción de este sino también durante la manipulación posterior (reduciendo el riesgo de explosiones).



7 Grasas y aceites en el alimento posibilitan la absorción de las vitaminas liposolubles (Vitamina A, D, E, y K).



8 La adición de grasas y aceites también ayudan a mantener la salud hepática (el hígado es al órgano metabólico más importante en las gallinas ponedoras) y reduce la aparición de el síndrome del hígado graso (FHLS).



9 La inclusión de grasa y aceite junto con el consiguiente aumento en el contenido en grasa bruta NO conlleva aves engrasadas o al incremento de grasa corporal como a veces se sugiere (bajo el prerrequisito de que se proporcione a las aves un adecuado balance aminoacídico).



10 Un mayor contenido de grasa bruta en el alimento alivia a las aves durante los períodos de estrés por calor, ya que el uso de grasa y aceite da como resultado una menor producción de calor metabólico en comparación con la digestión del almidón y la proteína.



11 Mediante el control del perfil de ácidos grasos en el alimento (de diferentes grasas y aceites) es posible controlar/influenciar el peso del huevo.



12 La adición de grasa o aceite en el alimento incrementa la aceptación/palatabilidad de piensos con excesiva cantidad de finos y harinosos y, por lo tanto, la ingesta de alimento que consecuentemente aumenta la productividad de las gallinas.



Derechos de autor

Este artículo de la Toolbox es propiedad de LOHMANN BREEDERS. No se autoriza copiar ni publicar este artículo o parte de él, sin el consentimiento previo y por escrito de LOHMANN BREEDERS.

Para obtener más información y más artículos de la Toolbox, visite nuestro sitio web www.lohmann-breeders.com o contáctenos directamente:

LOHMANN BREEDERS GMBH

Am Seedeich 9 – 11

27472 Cuxhaven / Alemania

E-mail: info@lohmann-breeders.com



LOHMANN
BREEDERS