

Flash TÉCNICO

Por cortesía de Alltech México

¡Alltech de México te ayuda a mantenerte al día!

Estamos conscientes de que la actualización científica requiere más tiempo del que disponemos y dicha actualización es indispensable para promover la productividad y competitividad tanto personal como laboral.

Alltech ha creado un nuevo servicio para la comunidad técnica y de producción donde a través de un análisis de información profesional, enviaremos una síntesis optimizada de artículos científicos sobre temas de actualidad e interés para la industria avícola.

De esta manera reforzamos nuestro compromiso con el éxito de nuestra industria.

Efectos de la temperatura en el secado del maíz en pollos

Con una humedad de 25 a 35%, el maíz en grano a la cosecha tiene que ser secado para garantizar su conservación durante el almacenamiento. Las temperaturas usadas para secar el grano pueden variar de un proceso a otro.

Un equipo de investigadores franceses probó el efecto de la temperatura del secado en el valor energético del maíz y el índice de conversión en pollo.

Este equipo, uso un maíz con 36.6% de humedad a la cosecha y lo dividió en tres lotes con tres condiciones de secado diferentes (80°C, 110°C y 140°C). Estos tres lotes fueron evaluados en gallos adultos para medir la digestibilidad de la energía

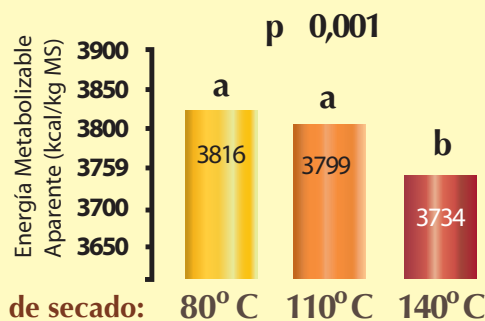
y calcular el valor energético; y también en pollos, (16 repeticiones en jaula individual para cada lote), para ver la consecuencia en el índice de conversión.

Los resultados son resumidos en estas dos gráficas:

- Un efecto negativo de la temperatura ($p < 0,01$) en el valor energético del maíz.
- Un efecto negativo de la temperatura ($p < 0,01$) en el índice de conversión durante los primeros 28 días de vida del pollo.
- Los investigadores no vieron efecto en la última fase (de 28 a 38 días).

Arvalis / Institut du vegetal / JP Metayer /
News@lim No. 13 / abril 2007.

Valor energético del maíz en gallos adultos



Índice de Conversión en pollos

