

ELABORACIÓN DE ALIMENTO PARA PECES (ENSILADO), A BASE DE DESPERDICIO DE PECES

GRUPO DE INVESTIGACION: Los investigadores del Guajaro

EXPONENTES: Roxelis Ospino Luna - Deimer mercado Cera.

DOCENTE: Clara Coronado

LOCALIZACION: SABANALARGA – LA PEÑA

UBICACIÓN: INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA LA PEÑA

PREGUNTA DE INVESTIGACION

¿Cómo se puede elaborar alimento de bajo costo para peces, teniendo como base desperdicios de cerdo y de peces?

PROBLEMA DE INVESTIGACION

Las pérdidas y desperdicios de alimentos se generan en todos los eslabones de la cadena alimentaria, en el campo, industrias de transformación, distribución, comedores escolares, restaurantes y hogares.

Existen varias tecnologías alternativas para la utilización de estos desperdicios, entre ellas la elaboración de ensilados reviste importancia especial por su bajo costo y fácil elaboración.

En muchas ocasiones para contribuir a resolver el problema de la demanda, se elabora un alimento balanceado para el engorde de peces a base de una mezcla de desperdicios animales como cerdo y peces, junto con vegetales, semillas y frutas como, maíz amarillo, ajonjolí, zanahoria, naranja, harina de pescado y agua,

El alimento balanceado constituye una necesidad no solo para el animal si no también para el productor, porque permite el almacenamiento por largos periodos, aprovisionamiento en épocas de escasez, ahorro de tiempo de preparación y facilidad de manejo al alimentar a los animales

OBJETIVOS

GENERAL

Generación de alimento de bajo costo para peces (ensilado) a base de desperdicios de cerdo y peces

ESPECIFICOS

- Contribuir a la búsqueda de nuevas fuentes de alimento para engorde de los peces
- Determinar la ración óptima diaria que debe suministrarse en organismos para su desarrollo óptimo.
- Investigar sobre la disposición de los residuos de pescado y cerdo en Colombia.

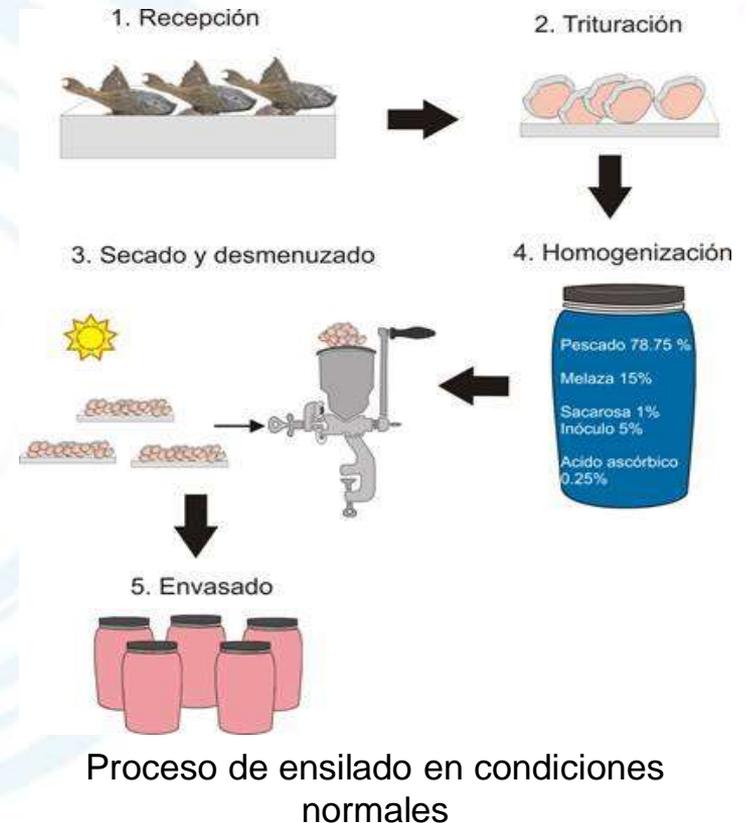
RESULTADOS

En los últimos años, los vertederos de residuos se han convertido en una atractiva opción para el reciclaje y la economía de varias regiones. Según Villanueva et al. 201, los sistemas de producción pecuaria en países en vía de desarrollo, deben satisfacer las condiciones de sostenibilidad, en el que se utilicen fuentes con potencial uso en dietas o suplementos alimenticios, que permitirían la reducción de costos y optimización en los indicadores de calidad, inocuidad y valor nutricional del subproducto a utilizar. Así mismo, Granja et al. 2005 confirma que los suplementos alimenticios deben ser fácilmente manipulables para procesos de fermentación, peletizado y estar al alcance de los productores.



RESULTADOS

Según Balside M y Galindo J. 2003, el contenido de 16.9% proteína del ensilado de pescado obtenido por el método de autofermentación anaerobia con melaza de caña, resulta apropiado para ser utilizado como sustituto de la harina en la formulación de las dietas para peces, ya que comparado con la harina de soya, como suplemento proteico en la dieta de pollos, no presenta diferencias en cuanto al aporte proteico. Por otra parte, en estudios realizados en cerdos demuestran que el ensilado de pescado obtenido por autofermentación y utilizado en las dietas, permite alcanzar en menor tiempo el peso final de la etapa de crecimiento



CONCLUSIONES

- La literatura concluye que la implementación de la tecnología de extrusión para la elaboración de alimento para animales de cultivo, proporciona la obtención de un producto terminado con una mejor calidad.
- Es posible la sustitución de la harina de pescado por ensilado en la elaboración de alimento extruido para dietas de engorde de cultivo de peces.
- El Factor de Conversión del Alimento e hidroestabilidad de la dieta extruida mejoran respecto a los mismos índices para el alimento peletizado.
- Se recomienda llevar a cabo el proceso de ensilado de manera artesanal por los estudiantes de la institución para someterlo a la dieta de peces de algunos cultivos de la región y ver su efectividad

BIBLIOGRAFIA

- Bortone, E. (2001). Diseño de plantas de alimentos balanceados especializadas para peces y crustáceos. Monterrey: México, p. 22, 27, 44, 65
- Cabanas, C. 2014. Cómo reducir el desperdicio alimentario. Gobierno de España. En: http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/guia_consumidor_alta_tcm7-354458.
- Dale, N. & C. Valenzuela. 2016. Nutritional properties of dried salmon silage for broiler feeding. Anim. Sci. J. doi: 10.1111/asj.12480
- Dezi, F. (2010). Alimentos Balanceados, Formulación de raciones, Núcleos y Premezclas. Buenos Aires: Nuviga, p. 1, 6, 13
- FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2014. Save Food: Global Initiative on Food Losses and Waste Reduction. En: <http://www.fao.org/3/a-i4068e>.