

ENSILAJE DE PESCADO UN ALIMENTO A ESTUDIAR EN LA PRODUCCION PORCINA

Barlocco, N.

La baja o nula rentabilidad de la producción de cerdos en nuestro país basada en el uso de raciones balanceadas, obliga a que el productor busque una serie de alimentos alternativos, generalmente subproductos de industria, con el objetivo de disminuir los costos de alimentación. Estos representan alrededor del 60-80% de los costos totales de producción, por lo que su incidencia es de vital trascendencia en los márgenes que el productor percibe al comercializar sus cerdos.

Existen un sinnúmero de alimentos que pueden sustituir parcial o totalmente la ración balanceada, todos con una característica en común. La misma es que a pesar de todos tener inferior valor nutritivo en comparación con aquella, son viables -por su bajo precio- desde el punto de vista económico.

Uno de estos alimentos es el ensilado de pescado, el cual puede obtenerse por dos métodos: químico y biológico. El primero de ellos involucra el agregado de ácidos, con el objetivo de bajar el pH; esto representa una desventaja, desde el momento que los ácidos son caros y es necesario neutralizar el material antes de suministrarlo a los animales.

El otro método -biológico- consiste en agregar a la materia prima especímenes de peces que no son comercializables o residuos de la industria del fileteado, un microorganismo específico, más una fuente energética para el desarrollo del mismo.

El crecimiento de este microorganismo crea un medio favorable para evitar la proliferación de bacterias putrificantes, lo que determina que el material se preserve por un tiempo moderadamente largo (varios meses). Uno de estos microorganismos fue aislado y multiplicado por el Prof. V.H. Bertullo en la década del '50. Este microorganismo fue denominado Hansenula montevideo y cumple con las propiedades expresadas anteriormente.

Frente a la necesidad de dar respuestas a muchos productores con capacidad potencial de usar este alimento, como así también a pescadores artesanales que devuelven al mar los residuos del fileteado de algunas especies, como así también ejemplares que no son vendidos, es que el Instituto de Investigaciones Pesqueras (Facultad de Veterinaria) y la Cátedra de Suinotecnia (Facultad de Agronomía) vienen realizando el Proyecto "Evaluación del ensilado biológico de pescado como alimento para cerdos", bajo el marco de la Declaración Conjunta de los Consejos de ambas Facultades acerca de la Cooperación Mutua. El mismo tiene carácter multidisciplinario, trabajando en el mismo la Cátedra de Nutrición Animal (Facultad de Veterinaria) y contando con el apoyo y colaboración de otros organismos: el Instituto Nacional de Pesca (INAPE/INGAP) y la empresa FRIOPESCA S.R.L..

El Proyecto consiste en una serie coordinada de ensayos que tiene como objetivo terminal el estudio del aprovechamiento integral de los recursos pesqueros en la alimentación de cerdos.

El primer trabajo, que comenzó en el pasado mes de mayo, está siendo realizado bajo la forma de Trabajo Final para estudiantes de la Facultad de Agronomía. En el mismo se busca definir el ensilaje de pescado (obtenido a partir de dos materias primas diferentes) desde el punto de vista bromatológico, como así también el de estudiar la variación de pH hasta que el producto se estabilice.

El segundo trabajo se está realizando en la Estación de Pruebas de Reproductores Porcinos y consiste en una prueba de engorde de cerdos en los que se evalúan diferentes sistemas de alimentación en base a ensilaje de pescado más un suplemento de granos.

Los parámetros a evaluar son: consumo (ensilaje y suplemento), ganancia diaria, eficiencia de conversión, calidad de canal (espesor de grasa dorsal, % de jamones, etc.). El ensayo finalizará con una prueba de degustación en la que se evaluarán diferentes cualidades organolépticas de la carne de cerdo (sebor, olor, terneza, etc.), como así también un análisis económico.

El objetivo terminal de este trabajo, y los siguientes, es el de determinar el o los sistemas de alimentación que más se adapten desde el punto de vista del productor.

Asimismo está planteado en la Facultad de Veterinaria estudiar los factores que pueden afectar el tiempo de conservación y el valor nutritivo del ensilaje obtenido: temperatura ambiente, tamaño de partícula, diferentes especies de pescado, etc.; existiendo la posibilidad de realizar algunos de estos trabajos en predios de productores.

En síntesis, hay un sinnúmero de interrogantes en el ámbito de la producción pecuaria que es necesario dar respuesta. La forma más eficiente de resolverlos es comenzar por trabajar juntos técnicos de ambas Facultades y estrechar esfuerzos a los efectos de brindar la mejor solución en el más corto plazo. El tema que hoy nos ocupa puede ser un ejemplo de la tan necesaria integración.

BERTULLO, E. (1987)- Informe de Proyecto de Investigación de Apoyo a la Pesca Artesanal en San Gregorio de Polanco. FAO FD 51/13.2. Montevideo.

BERTULLO, V.H. (1975)- Tecnología de los Productos y Subproductos de Pescados, Moluscos y Crustáceos. Ed. Hemisferio Sur. Buenos Aires.

WINDSOR Y BARLOW (1981)- Introduction to Fishery by Products. Fishing News Books Publish. Kent.