

EL VALOR NUTRITIVO DEL PULIDO DE ARROZ EN LA ALIMENTACION DE CERDOS

Dr. Carlos M. Campabadal*

RESUMEN

El pulido de arroz es un subproducto que se obtiene durante el procesamiento del arroz. Está formado por las capas aleurónicas, capa interna del pericarpio y parte de material almidonoso. Su composición química es muy variada debido a contaminación, diferencias en procesamiento, variedad de arroz y áreas de cultivo.

Contiene niveles apreciables de proteína (12-15%), con un valor nutritivo similar o superior a las proteínas de otros granos por su mayor nivel de lisina.

Este subproducto se puede considerar como una buena fuente de energía. Presenta valores de energía digestible y metabolizable de 3300 y 3100 Kcal/kg. La cantidad de grasa fluctúa de 12 a 15%, con niveles altos de ácidos, grasas insaturadas, especialmente, linoléico y linolénico.

El nivel de fibra varía de 6 a 15%, mientras que el contenido de minerales de 9 a 15%, siendo el fósforo el mineral que se encuentra en mayor cantidad. El pulido de arroz es una excelente fuente de vitaminas principalmente las del complejo B.

El uso eficiente de este producto en alimentación de cerdos depende del nivel de utilización y de las otras materias primas que complementen la dieta. En la alimentación de lechones se pueden utilizar niveles hasta de un 10% cuando se compara con el maíz, y de 15% cuando se sustituye por el sorgo. En cerdos en desarrollo, el nivel óptimo de pulido de arroz en la dieta no debe sobrepasar al 20%, mientras que para cerdos en engorde se pueden utilizar niveles hasta del 30%. Cantidades superiores de este producto producen problemas de diarrea y de consistencia en la grasa dorsal. En la alimentación de cerdos gestantes el pulido de arroz puede formar parte hasta de un 40% de la dieta, mientras que de un 30% para cerdos lactantes.

La utilización del pulido de arroz puede causar dos problemas al porcicultor: 1. Si el pulido está adulterado con cascarilla de arroz, los rendimientos se disminuirán en forma proporcional al nivel de adulteración.

2. La presencia de una liposa oxidativa en el pulido, disminuye su valor nutritivo por enranciamiento, por lo que es necesario utilizarla en forma fresca o procesada; ya que la adición de un antioxidante produce un efecto mínimo.

La utilización de este producto dependerá de la calidad, precio y disponibilidad en el mercado.

* Ph.D. Programa de Ganado Porcino, Escuela de Zootecnia, Facultad de Agronomía, Universidad de Costa Rica.