

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE DE CONEJOS

Ing. Agro. Dr. Francisco A. Cortez Landaeta. Universidad Central de Venezuela.

Facultad de Agronomía. Instituto de Producción Animal. Venezuela.

fc.nutricionanimal@gmail.com

Con el propósito de mostrar las bases fisiológicas el uso de forrajes, no incluidas en el alimento completo, como estrategia viable a la producción de carne de conejo a menor costo, alternativa para disminuir el precio final de venta al consumidor o para mejorar la renta del productor. Es necesario considerar la anatomía y estrategia alimenticia de esta especie como evidencia para la inclusión de ingredientes de alto contenido en fibra en la dieta. Desde el punto de vista anatómico el principal asidero para el uso de dietas alternativas es la presencia del ciego como cámara fermentativa de importancia (50% del volumen total del aparato digestivo) y cuyo contenido es vaciado una vez al día y reingerido por los animales caracterizando el proceso conocido como cecotrofia o cecotrofia. Esta estrategia permite el aprovechamiento de algunos componentes de la fracción fibrosa de los alimentos y la síntesis de vitaminas del complejo B y vitamina K por parte de los microorganismos, mediante la fermentación de los compuestos de mayor solubilidad presentes en la dieta como almidones, pectinas y parte de la hemicelulosa de la dieta en función del corto tiempo de retención de la digesta en esta cámara fermentativa. Como estrategias para el uso de forrajes en las dietas se tiene primeramente, la inclusión en el alimento balanceado, siendo esta forma la mayormente utilizada en la alimentación de conejos, y en segundo lugar, el aporte extra al alimento balanceado que puede ser ofrecido de diversas maneras como el uso del pastoreo directo y la distribución en las jaulas de heno, residuos de cosecha y de material fresco. Esta estrategia de disociar la oferta de la dieta a los animales se fundamenta en diversos experimentos en los que al ofertar granos de cereales o alimentos balanceados con niveles de fibra inferiores a sus necesidades, el consumo de la fuente fibrosa ofrecida por separado aumenta cuando menor es el nivel de fibra de los granos o del alimento ofrecido, evidenciando una respuesta positiva de los animales a la oferta por separado de varias fuentes de nutrientes, y hacia el cambio de horario de oferta del alimento, una vez que mientras mayor el tiempo de exposición a la fermentación del ciego, mejor la respuesta productiva. Finalmente, la naturaleza del forraje ofrecido a los animales, si bien no influye en la respuesta productiva del animal, abre un gran campo de investigación hacia el balance de nutrientes en las dietas de conejos bajo diferentes estrategias de alimentación sostenible y amigable con el ambiente.



BIENESTAR EN LA CUNICULTURA: Del nacimiento al sacrificio

Ing. Agr. Kazandra Barreto, INIA – CENIAP, Venezuela, kazmalu@gmail.com

Ing. Agr. Carlos Toro, Fundación CIARA, Venezuela, carlost2004@gmail.com

RESUMEN

Bajo los principios de la Revolución Industrial los animales fueron considerados "máquinas" inertes sin emociones. Ello dio pie a la cría en altas densidades para la masiva producción de carne, leche y pieles de consumo humano. A finales de años '60 Europa dio los primeros pasos generar el concepto y los principios del bienestar en la producción animal. No obstante, aún en la actualidad es poco el esfuerzo global. Así, es imperativo promover investigaciones sobre la base de los cinco principios o libertades que garantizan el Bienestar Animal. Para ello, los estudios de comportamiento animal y sus relaciones de acuerdo al ambiente, alimentación, sanidad, reproducción y sistemas de alojamientos, permitirán desarrollar en forma óptima los esquemas de producción en la actividad cunícola. Es necesaria una legislación nacional que considere la protección, conservación y estimulación de las diferentes especies de animales de cría.

En Venezuela, a partir de la década de los 90, se inician las investigaciones en conejos, en las áreas de alimentación, manejo y caracterización de las modalidades productivas (intensiva, semi-intensiva y traspatio) en la producción de carne. Sin embargo, esta especie, de alto potencial de productividad y ventajas de aprovechamiento de forrajes en su alimentación, ha sido invisibilizada y menospreciada. Las circunstancias actuales de poca disponibilidad de proteína animal de alta calidad para la población venezolana hacen al conejo una alternativa de acelerada velocidad para la producción de carne.

Referencias:

- Nieves. D. 2007. Potencial y perspectivas de la Cunicultura en Venezuela y Latinoamérica. IX Encuentro de Nutrición y Producción en Animales Monogástricos. Montevideo, Uruguay. p 77-80.
- Trocino, A. y Xiccato, G. 2006. Animal welfare in reared rabbits: a review with emphasis on housing systems. World Rabbit Sci. 14: 77 – 93



CONEJO "LIGHT": UNA ALTERNATIVA NUTRICIONAL

Ing. Agro. Dr. Francisco A. Cortez Landaeta. Universidad Central de Venezuela.

Facultad de Agronomía. Instituto de Producción Animal. Venezuela.

fc.nutricionanimal@gmail.com

La carne de conejo tiene posibilidades de convertirse en aliado de una dieta sana y participante activo en la mejora de la calidad de vida de la población venezolana debido a sus características nutricionales. Según la Asociación Americana de Dietética, los alimentos funcionales son "alimentos modificados o que contengan un ingrediente que demuestre una acción que incremente el bienestar del individuo o disminuya los riesgos de enfermedades, más allá de la función tradicional de los nutrientes que contiene", y esto, para muchos entes gubernamentales y asociaciones privadas en Europa y América, es el principal aporte que la carne de conejo ofrecería a la población de sus países. ¿Más allá de poseer 20,75% de proteína cruda, 5,6% de extracto etéreo (2,6% en patas traseras y lomo), 1,4 % de cenizas y 176,15 Kcal/100g, lo que la caracteriza como una carne con bajo contenido graso, alto en proteínas y de bajo contenido calórico, pudiera considerarse un alimento funcional? Analizando otros componentes nutricionales de la carne de conejos encontramos que: 1.- En su composición mineral se evidencian elevado contenido de fosforo y potasio y bajo contenido en sodio cuando comparado con otras carnes, además de responder a la suplementación con selenio aumentando su contenido en la carne; 2.- Es una fuente importante de vitaminas del complejo B, siendo que en 100g de carne aportaría el 100% de las necesidades de vitamina B12 de un adulto, y de la misma forma que el selenio, su carne responde a la suplementación y acumulo en la carne de vitamina E, aumentando su contenido en antioxidantes naturales; 3.- Posee una mayor proporción de ácidos grasos insaturados que puede aumentarse y modificarse en función de la dieta, disminuyendo la relación entre los ácidos grasos n-3 y n-6, además de poseer ácidos grasos ramificados y ácido linoleico conjugado, ambos con propiedades nutracéuticas en el cuerpo humano; 4.- Es de bajo contenido de colesterol y en algunos estudios se relata un descenso significativo de su índice aterogénico y trombogénico; y, 5.- Es un buen aporte de aminoácidos esenciales, además de tener bajos niveles de ácido úrico y purinas. Al analizar no solo su composición bromatológica, sino también otras características nutricionales intrínsecas y que pudieran ser mejoradas a través de su alimentación, se concluye que la carne de conejo puede ser considerada como un alimento funcional ya que además de proveer nutrientes al humano, también es una herramienta para la prevención de enfermedades metabólicas y cardiovasculares.

