



**XVII SESIONES
DE COMUNICACIONES**

**TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**

2018

ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE MICROSILOS DE HEZ DE MALTA, PARA LA ALIMENTACIÓN PORCINA (ESTADO DE AVANCE).

Zacarías Leticia^{1*}; Barrientos Fernando²; Picot José²; Koslowski Horacio.³

1- Becaria CIN-EVC; 2- Cátedra de Biofísica; 3- Cátedra de Nutrición y Alimentación – Facultad de Ciencias Veterinarias – UNNE. Sgto. Cabral 2139 (3400) Corrientes, Argentina. Tel. 0379-4425753, Int. 174. leticiazacarias29@gmail.com

Resumen: Existen situaciones donde la disponibilidad de las principales fuentes de proteínas para la alimentación animal es limitada. Dicha situación crea la necesidad de buscar fuentes alimenticias alternativas. La hez de malta, podría significar un recurso no tradicional para ser incorporado a la alimentación animal. El auge de cervecerías artesanales en la región Nordeste crea la posibilidad de disponer de este insumo, sin embargo, el elevado contenido de humedad del subproducto dificulta su conservación. El proceso de ensilaje se presenta como una alternativa para preservar diferentes productos y permite programar su utilización en la alimentación animal. El objetivo del proyecto es determinar la mejor manera de ensilar la hez de malta, mediante análisis proximal. Los ensayos se llevan a cabo bajo el marco de las Becas Estímulo a las Vocaciones Científicas, en actual ejecución, en la Facultad de Ciencias Veterinarias-UNNE, Corrientes; en una sección destinada al Módulo de Experimentación para Cerdos. Se acondicionó el recurso a probar en tubos de PVC de 110 mm de diámetro y 500 mm de largo, los que fueron cerrados herméticamente, para la confección de micro-silos, de los cuales, terminado el proceso de ensilaje se tomarán muestras para ser enviados al laboratorio para su análisis. Así mismo, se realizará una determinación de los caracteres organolépticos evaluando consistencia, color y olor del material. El origen del recurso no convencional, hez de malta, se obtuvo a partir de la elaboración de cerveza artesanal en dicho módulo de experimentación. Las muestras que se obtengan se remitirán para ser procesadas en la Cátedra de Química Agrícola de la Fac. Cs. Agrarias UNNE. Se pedirán informes de: Materia seca (MS), Proteína bruta (PB), Fibra detergente neutra y ácida, (FDN y FDA) respectivamente; y Extracto etéreo (EE). Las propiedades físico químicas se determinarán según protocolo del servicio. Se espera, mediante este procedimiento, se pueda disponer de hez de malta como un recurso alimenticio alternativo, pudiendo ser adecuado para la alimentación del cerdo y sustentable para los pequeños y medianos productores porcinos de la región NEA.

Palabras Claves: hez de malta, análisis proximal, recurso alternativo.

Área del trabajo: Producción Animal.

Presentación: Poster