



XXVIII REUNIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS, TÉCNICAS Y DE EXTENSIÓN

2, 3 Y 4 DE AGOSTO - 2023

ISBN 978-987-3619-92-2



Campus
Sargento Cabral
(Corrientes - Arg)

ISBN 978-987-3619-92-2



9 789873 619922

Universidad Nacional del Nordeste. Facultad de Ciencias Agrarias
XXVIII Reunión de Comunicaciones Científicas, Técnicas y de
Extensión: agosto 2023. – 1a edición especial – Corrientes:
Universidad Nacional del Nordeste.
Facultad de Ciencia Agrarias, 2023.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-987-3619-92-2

1. Comunicación Científica. 2. Proyectos de Investigación.
I, Título CDD 601

Autoridades

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

RECTOR:

Prof. Omar Larroza

VICERRECTOR:

Ing. José Leandro Bastera

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS - UNNE

DECANO:

Ing. Agr. (Dr.) Mario H. URBANI

VICEDECANO:

Ing. Agr. (Dr.) Aldo C. BERNARDIS

SECRETARIO DE EXTENSIÓN Y TRANSFERENCIA:

Ing. Agr. José Alejandro SÁNCHEZ

SECRETARIA ACADÉMICA:

E.E. (Dra.) Laura Itatí GIMENEZ

SUBSECRETARIA ACADÉMICA:

Ing. (Mgter) Claudia R. SCREPNIK

SECRETARIO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO:

Ing. Agr. (Dr.) Humberto Carlos DALURZO

SECRETARIA DE ASUNTOS ESTUDIANTILES:

Ing. Agr. (Dra.) María Esperanza SARTOR

SECRETARIA ADMINISTRATIVA:

Cra. Lisa María DEL VALLE





COMPONENTES NUTRICIONALES DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA CERVECERA USADOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL

PÍCCOLI, Analía B.¹; CHANDA, Damaris²; FERNÁNDEZ, Juan A.¹; BERNARDIS, Aldo C.¹

El uso de alimentos derivados de procesos industriales tiene cada vez más importancia debido a su menor costo de transporte y facilidad de uso. En nuestra región se destacan los subproductos provenientes de la elaboración de cerveza, tales como hez de malta (HM) húmeda y germen de maíz (GM). Dado el aumento e importancia que han adquirido en los últimos años los sistemas “feedlot” para cría de ganado bovino y con el objetivo de evaluar la composición nutricional de los subproductos de la industria cervecera, se recolectaron muestras de Cervecería y Maltería Quilmes con asiento en Corrientes capital. En el laboratorio de Química Analítica y Agrícola de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNNE; se realizaron las siguientes determinaciones: materia seca (%MS), proteína bruta (%PB), cenizas (%Cz), fibra detergente ácido (%FDA), fibra detergente neutro (%FDN) y extracto etéreo (%EE). Se utilizó un diseño completamente aleatorizado (DCA) con tres repeticiones. La MS fue significativamente menor en HM (25%) respecto al GM. Con respecto a la PB se obtuvieron valores promedio de 16% y 32% para GM y HM, respectivamente. La cantidad de FDA del HM fue considerablemente mayor que el de GM, (34% y 13% respectivamente), sin embargo, la FDN de GM (58%) fue significativamente más alto que HM (50%). El contenido de Cz no arrojó diferencias entre ambos alimentos (4,30%) y sí hubo diferencias para EE, registrándose valores de 13,26 % y 8,64% para GM y HM respectivamente.

¹ Dpto. Física y Química. FCA-UNNE

² Facultad Ciencias Veterinarias-UNNE

Sargento Cabral 2131, Corrientes, Argentina. analiapiccoli@hotmail.com