

DIGESTIBILIDAD DE LOS ANIMALES

ENSAYO

La digestibilidad en los animales es demasiado importante como respirar por que es parte de la forma en la que el individuo, pueda mantenerse con vida de una forma sana, físicamente de esta manera nuestros animales crecerán sanos y fuertes crecerán y esto aumentara la producción en especies especialmente los bovinos, caprinos.

La digestibilidad de un alimento para mascotas es un criterio importante, ya que mide directamente la proporción de nutrientes disponibles para su absorción.

La digestibilidad aparente y la real sólo pueden medirse mediante pruebas alimentarias controladas. A partir de estas pruebas se obtienen coeficientes de digestibilidad para las sustancia seca, para la proteína bruta, para la grasa bruta y para el extracto libre de nitrógeno, que es una medida de la fracción de carbohidratos de un alimento.

Un alimento de baja digestibilidad contiene una elevada proporción de ingredientes que no pueden ser digeridos por las enzimas del tracto intestinal. Estos componentes pasan hasta el intestino grueso, donde fermentan parcial o completamente por la acción de las bacterias del colon. La fermentación rápida o excesiva da lugar a la producción de gas (flatulencia), de heces blancas y ocasionalmente- de diarrea. Además de esos efectos negativos, se debe

administrar al animal una mayor cantidad de este alimento, dado que al ser poco digestible está absorbiéndose una menor proporción de nutrición.

Por otro lado, la compra de un pienso de calidad con altos niveles de digestibilidad, dará lugar a pequeños volúmenes de heces bien formadas y consistentes. A su vez, el bolo fecal no contendrá moco ni sangre, ni ningún componente reconocible en el alimento. La frecuencia de defecación será relativamente baja y las defecaciones serán consistentes y a intervalos fijos. Los coeficientes normales de crecimiento y de peso corporal deben mantenerse fácilmente con un alimento de calidad, sin necesidad de administrar cantidades excesivas, y a largo plazo la piel se mantendrá sana y pelo lustroso. Estas observaciones no ofrecen información cuantitativa sobre la digestibilidad, pero son una medida más o menos certera de la cantidad de nutrientes que puede absorber el animal y que están disponibles en la dieta.

La digestibilidad es una forma de medir el aprovechamiento de un alimento, es decir, la facilidad con que es convertido en el aparato digestivo en sustancias útiles para la nutrición. Comprende dos procesos, la digestión que corresponde a la hidrólisis de las moléculas complejas de los alimentos, y la absorción de pequeñas moléculas (aminoácidos, ácidos grasos) en el intestino.

La digestibilidad constituye un indicador de la calidad de la materia prima que a veces varía notablemente, de una especie a otra; se deberían esperar valores muy distintos en las especies carnívoras, herbívoras u omnívoras. La experiencia muestra, sin embargo, que en los peces se observan a menudo, valores muy similares en especies, incluso zoológicamente diferentes; es así como un salmónido, un robalo y un turbot digerirán casi de la misma forma las proteínas de harina de pescado. Así mismo, si se estudia en una especie dada, la influencia de

la edad del animal, su estado fisiológico, e incluso la salinidad y la temperatura, a menudo se encuentran diferencias, insignificantes. Por ejemplo, aunque el tiempo de tránsito del bolo digestivo sea mucho más breve en los animales pequeños que en los grandes, la digestibilidad es la misma en los dos casos. La temperatura acelera el tránsito sin afectar la utilización de las proteínas.