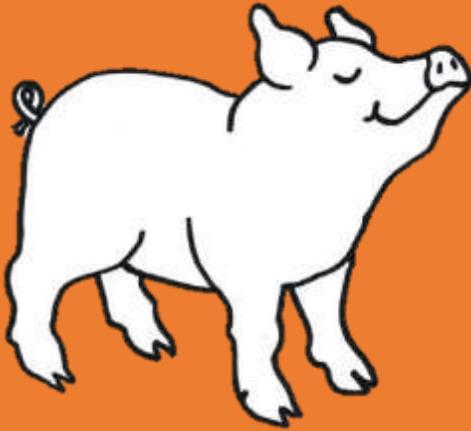


Z

- 
- Materia: zootecnia de porcinos
 - Docente: morales Figueroa carolina del rocio
 - Licenciatura: medicina veterinaria y zootecnia
 - Cuatrimestre: 6 to.
 - Nombre del alumno: Jaime Antonio mendez ancheyta

Materias primas y subproductos.

Ya que la alimentación es un factor de gran importancia en la producción de cerdos, es necesario que se conozcan todos y cada uno de los elementos que se puedan emplear como materias primas a fin de proveerse o de producir alimentos baratos y de resultados satisfactorios y a la vez buscar beneficiarse principalmente de los productos de cada región que se encuentran más asequibles

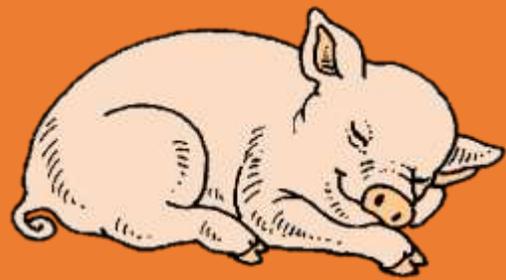


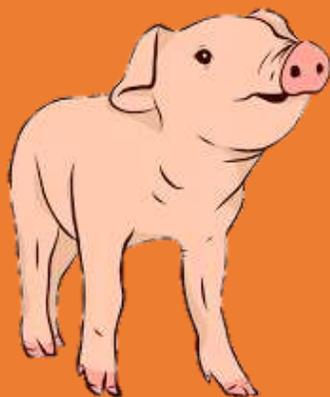
Cereales: Son de buena palatabilidad y digestibilidad para el animal, pero tienen el inconveniente que también son usados para consumo humano. Son muy costosos. Los cereales se utilizan como fuente de energía y son: Maíz: Como alimento único no es recomendable por poseer deficiencias graves, especialmente por su proteína de baja calidad y su bajo contenido mineral (Calcio y Fósforo). Sorgo: Resiste períodos secos y temperaturas altas, cuando el maíz es un limitante se puede utilizar el sorgo como reemplazo en las raciones. Cebada: Es un cultivo poco frecuente en zonas tropicales de allí que no se use mucho en raciones. Se recomienda molerla para suministro en dietas



Afrecho de cebada: Subproducto de la cervecería. Se puede usar en forma fresca, seca o

ensilada. Su contenido de energía es bajo. Afrecho de yuca: Subproducto de la industria del almidón, su principal ventaja es su bajo costo y anualmente tiene mucho uso en la alimentación porcina.





Forrajes secos: Su valor proteico es medio, son de poco valor energético. Harina de alfalfa: Es fuente importante de vitamina K y del complejo B. Aceite recuperado: Es un aceite resultante del procesamiento de semillas oleaginosas para obtener el aceite para consumo humano. Aporta principalmente energía. El aceite recuperado de la palma africana contiene un alto porcentaje de provitamina A. Oleaginosas: Son subproductos de la fabricación de aceites a partir de plantas oleaginosas como soya, algodón, ajonjolí, girasol, maní y coco. Soya: Como fuente de proteína vegetal es la de mayor uso en América Latina por su proteína de buena calidad. Su única limitante es el precio. El procesamiento más adecuado y más simple para la semilla entera es cocinarla.

Algodón: De gran uso en América Latina como proteína vegetal. Es limitado su uso por un pigmento tóxico. No mezclar con raciones en cantidades de más de 15%. Maní: Por su alto precio no se utiliza en forma entera el maní. Es de alto contenido de proteína. El maní como grano cuando se use se recomienda secarlos completamente. ajonjolí: Tiene alto porcentaje de calcio y sirve en raciones para cerdas lactantes. girasol: Posee buena proteína

