



**Nombre del alumno:**

**Carlos Alberto Trujillo Díaz**

**Nombre del profesor:**

**Guillermo Montesinos Moguel**

**Licenciatura:**

**Medicina Veterinaria y Zootecnia**

**Materia:**

**Zootecnia de bovinos**

**Nombre del trabajo:**

**Investigación: principales aditivos  
usados en la alimentación de  
bovinos**

Ocosingo, Chiapas a 09 de junio de 2020

# “Aditivos usados en la alimentación de bovinos”

Los aditivos son aquellas sustancias que sin constituir un alimento por sí mismas, ni poseer valor nutritivo, se incorporan a los productos de alimentación animal en cantidades mínimas, con el objetivo de mejorar su proceso de elaboración y conservación, aumentando la calidad nutricional del alimento. Los aditivos funcionan como añadidos que contribuyen al organismo sin que esto signifique incrementar la proteína o grasa. Los aditivos tienen la finalidad de prevenir algunas enfermedades, satisfacer las necesidades alimentarias, la mejora del sabor o de otras propiedades de las materias primas, productos animales, la mejora de la eficiencia de la producción e influir positivamente en las repercusiones medioambientales. Por lo tanto, gracias a los aditivos se reducen considerablemente los costes en producción animal.

“Un aditivo se puede comparar con un yogur. Si bien no te va a dar toda la suplementación de dieta, sí te ayudará a utilizar mejor los nutrientes que consumes. También es el mismo principio de tomar una vitamina, que se consume a cierta hora del día”.

## “Tipos de aditivos para alimentos utilizados en nutrición animal”

### ➤ **Aditivos tecnológicos:**

Es cualquier sustancia que se incorpora a los alimentos para nutrición animal con fines tecnológicos.

- **Conservantes:** sustancias o, en su caso, los microorganismos que protegen los alimentos para alimentación animal contra el daño causado por microorganismos o sus metabolitos;
- **Antioxidantes:** sustancias que protegen contra el deterioro causado por la oxidación;
- **Emulgentes:** sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea;
- **Antiaglomerantes:** sustancias que disminuyen la tendencia de las partículas individuales de un producto para animales a adherirse;

- Estabilizantes: sustancias que mantienen el estado fisicoquímico de los alimentos;
- Espesantes: sustancias que incrementan la viscosidad de los productos.
- Gelificantes: sustancias que dan textura a un alimento;
- Ligantes: sustancias que aumentan la tendencia a adherirse de las partículas de productos;
- Sustancias para el control de la contaminación por radionucleidos;
- Reguladores de la acidez: regulan la acidez o alcalinidad de los alimentos;
- Aditivos para ensilaje: sustancias, incluidas microorganismos o enzimas con el fin de aumentar la producción de ensilaje.
- Desnaturalizantes: sustancias que, cuando se utilizan en la fabricación de alimentos para animales transformados, permiten reconocer el origen del producto o las materias primas para los mismos.
  - **Aditivos organolépticos:**
  - Colorantes: sustancias que añaden o devuelven color a los productos para animales.
  - Aromatizantes: sustancias que se añaden a los productos para animales y que aumentan su aroma o palatabilidad.
    - **Aditivos nutricionales:**
    - Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente definidas de efecto análogo;
    - Oligoelementos o compuestos de oligoelementos;
    - Aminoácidos, sus sales y análogos;
    - Urea y sus derivados.
      - **Aditivos zootécnicos:**
      - Digestivos: sustancias que facilitan la digestión de los alimentos ingeridos.
      - Estabilizadores de la flora intestinal: microorganismos que tienen un efecto positivo para la flora intestinal.
      - Sustancias que influyen positivamente en el medio ambiente.

➤ **Aditivos coccidiostáticos e histomonostatos:**

Son aditivos medicamentosos o antimicrobianos que evitan enfermedades infecciosas causadas por protozoos.

➤ **Antioxidantes para nutrición animal:**

Los antioxidantes se utilizan en los productos para animales con el fin de prevenir las alteraciones oxidativas de las vitaminas.

➤ **Antioxidantes sintéticos:**

Los antioxidantes sintéticos se crean de manera artificial. Ejemplos de estos antioxidantes son:

- Butilhidroxianisol (BHA) y Butilhidroxitolueno (BHT)
- Terbutil hidroquinona (TBHQ)
- Galato de Propilo

➤ **Antioxidantes naturales:**

Debido a la toxicidad potencial de los distintos antioxidantes sintéticos para el hombre, se ha incrementado el interés por la búsqueda de sustancias naturales.

Algunos son:

- Tocoferoles
- Extracto de Romero
- Ácido Ascórbico y sus derivados
- Extracto de Té Verde

## Bibliografía

- abal, Estean (1999), Guía de aditivos usados en alimentación, Mandala Ediciones. ISBN 978-84-95052-32-2
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación. Aditivos alimenticios.
- Jérôme Haubourdin, La lista de los aditivos alimentarios aceptables, Biospheric Ediciones, 2012. [1].