

Universidad del sureste

Nombre del docente: MVZ. Sergio Chong Velazquez

Nombre del alumno: Leonel Antonio Roblero Gonzalez

Materia: zootecnia en ovinos



Trabajo: leucaena

Escuela: UDS campus Tapachula

Fecha de entrega: 13/noviembre/2020

## INTRODUCCION

Especie arbórea perteneciente a la familia de las Leguminosas o Fabáceas, La describen como un árbol que puede alcanzar hasta 20 m de altura con las ramillas pubescentes, pecioladas, de 3 a 6 cm de largo, con o sin glándulas y pinnas superiores un poco más cortas que las inferiores. Foliolos uniuilateros, flores blancas en cabezuela pedunculadas globulares, axilares o terminales en su mayoría aglomeradas, de 1,5 a 3 cm de diámetro, tiene frutos y semillas comestibles, usadas en alimentación forrajera animal

## DESARROLLO

Las hojas y las vainas de *L. leucocephala* se usan extensamente como forraje para animales rumiantes, ya que entre sus cualidades está el alto contenido de proteína bruta en el forraje, que varía entre 24 y 30 %, dependiendo de la variedad y la época del año (García et al. 2008).

La digestibilidad de la proteína alcanza el 63% y la digestibilidad de la materia seca entre 60 y 70 % medida in vivo (Barros-Rodríguez et al. 2012). Además, es muy resistente al pastoreo y a las enfermedades causadas por fitopatógenos (Solorio-Sánchez et al. 2003).

Otros aspectos importantes a considerar son la cantidad de taninos condensados que contiene. Alonso-Díaz et al. (2010) sugieren que los taninos pueden ser usados como un agente antihelmíntico natural contra los nematodos gastrointestinales en los rumiantes. Por estas virtudes es que en varios países se denomina a *L. leucocephala* como la “planta sagrada”. Existen varias investigaciones donde se ha medido el consumo de materia seca (MS) de *L. leucocephala* y pasto en ovinos en

regiones tropicales. En la Tabla 1 se puede observar el consumo en (g/kg PV /día) de 0.75 L. leucocephala en ovinos estabulados.

## **CONCLUSION**

El consumo de esta leguminosa a altas densidades podría verse limitado debido, por un lado, al aporte excesivo de nitrógeno en la dieta, lo que ocasiona un desbalance nutricional de proteína-energía ocasionando una deficiente síntesis de proteína microbial, y como consecuencia niveles altos de amoniacó en sangre lo que influye sobre el consumo voluntario.