



Nombre del alumno: Edgar Uriel Encino
López

Nombre del profesor: Ing. Abel Estrada
Dichi

Licenciatura: Medicina Veterinaria y
Zootecnia

Materia: Producción sustentable de carne

Nombre del trabajo: Alimentos
concentrados energéticos.

Ocosingo, Chiapas a 04 de febrero del 2022

ALIMENTOS CONCENTRADOS ENERGETICOS

SORGO.

Familia de las gramíneas, con cañas de 1.5 m de altura, llenas de un tejido blanco y algo dulce y vellosas en los nudos, con hojas lampiñas, ásperas, en los bordes, flores en panoja floja, grande y derecha o espesa, arracimada y colgante, y granos mayores que los cañamones, algo rojizos, blanquecinos o amarillos. El sorgo es uno de los alimentos básicos, tanto al grano como al forraje del sorgo se les concede un alto valor de uso, México es el segundo productor de sorgo en el mundo con una participación del 10 % de la producción mundial, se le atribuye una “digestibilidad” baja respecto a otros cereales debido a la presencia de taninos condensados.

MALTA.

La hez de malta se obtiene de la cebada brotada a temperatura y humedad adecuadas, una vez que ha brotado, en la semilla se produce una conversión química de almidón a maltosa, esta etapa se denomina en la industria cervecera: grano malteado, este el que se utilizara para la formación de alcohol para cerveza, el resto de la fermentación es lo que se denomina “hez de malta” que consiste en parte de grano, cáscara y gluten. La malta es rica en proteína posee contenidos aproximados de: ♦ 25 a 30% de Materia Seca, ♦ 26 a 30% de proteínas, ♦ 7 a 8% de grasas y ♦ alto contenido de constituyentes digestibles altamente solubles.

AFRECHILLO DE TRIGO.

El afrechillo de trigo es un subproducto del procesamiento industrial del trigo, para la obtención de la harina. Normalmente se presenta en polvo, pero últimamente se lo comercializa peleteado. Su calidad por concentración tanto proteica como energética es muy variable, estando ambas muy equilibradas, Es de uso muy seguro y sin limitaciones por razones técnicas. En condiciones normales de suplementación resulta muy palatable. Tiene una concentración energética en el entorno de 2,8 Mcal EM/kg MS, con un rango de 2,7 a 3,0 Mcal de EM/kg de MS.

CEBADA.

La cebada contiene altos niveles de almidón, por lo que se usa al igual que éstos como fuente de energía en el pienso, En cuanto a los niveles de proteína puede variar entre el 9 y el 12-13%. Es usado Debido a su alta digestibilidad ruminal, la cebada tiene altos valores de energía metabolizable para los rumiantes.

RAIZ DE LA YUCA.

La yuca es una tuberosa de la familia amiláceas cuya raíz aporta gran cantidad de almidones, La raíz de yuca es de alta aceptación por los animales, puede ser suministrada tanto en época de lluvias como de sequía, tiene una digestibilidad del 90%, un contenido de materia seca alrededor del 35%; del cual el 80% es almidón que aporta energía al animal, el cinco por ciento de este almidón escapa a la fermentación ruminal, aportando glucosa, el resto sirve como sustrato altamente fermentable contribuyendo al incremento de proteína bacteriana y producción de ácidos grasos volátiles en el rumen.