



Consecuencias de un mal manejo del alimento y repercusiones en la rentabilidad y rendimiento de la canal

Ing. MSc. Alejandro Salgado

La rentabilidad de la producción avícola está enfocada en el mejor aprovechamiento y reducción de descartes tanto en campo como en la planta de procesamiento. El impacto de descartes en planta de proceso está relacionado a la calidad del ave recibida la que puede ser afectada por el manejo, genética, sanidad y nutrición del ave.

Deficiencias nutricionales y mal manufactura del alimento pueden afectar la calidad de la canal de pollo y tener repercusiones en la rentabilidad y rendimientos en plantas de proceso. **El objetivo de esta presentación es brindar experiencias prácticas de una manera didáctica sobre problemas derivados de la nutrición y un mal manejo del alimento en la rentabilidad y rendimiento de la canal.**



Entre los hallazgos que afectan la calidad de la canal relacionados a deficiencia nutricional asociados a minerales y vitaminas podemos mencionar lo asociados a daños en piel como ser pollo rayado, canibalismo y pododermatitis. Los minerales Zinc y Manganese son importantes para la textura de la piel dependiendo de su composición de óxidos, sulfatos o quelatos. El mineral Sodio, juega un papel importante en la actividad nerviosa pro canibaliza. La vitamina biotina, de igual forma juega un papel importante también en la textura de la piel.

El pollo rayado y canibalismo afectan la rentabilidad al promover descartes por daño en presentación y afectan el rendimiento al reducir el aprovechamiento por cortes adicionales de las partes afectadas.



La pododermatitis afecta la calidad de la zona plantar de pata y de igual forma promueve el descarte de patas dañadas. Tanto el pollo rayado, canibalismo y pododermatitis están muy asociados a factores de manejo en campo como ser densidad y manejo de comederos y bebederos.



Figura 1. Imagen de pollo con daño de piel (pollo rayado).

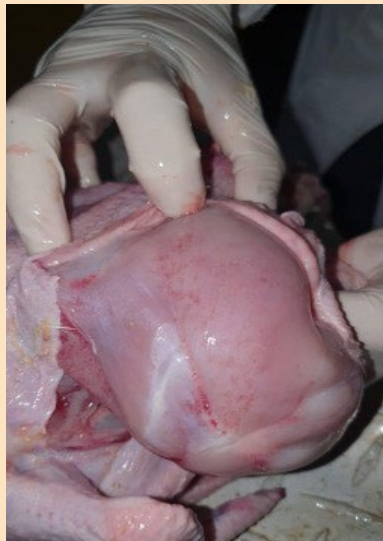
Asociado al mal manejo de materias primas y manufactura de alimento que afectan la calidad de la canal tenemos la presencia de micotoxinas en el alimento.

Las micotoxinas son metabolitos de hongos que en la canal provocan hemorragias, hematomas, hígados pálidos y mollejas erosionadas. Las estrategias nutricionales para reducir este impacto son revisar la calidad y los niveles de inclusión de absorbentes de micotoxinas en la dieta, así como también la inclusión de protectores hepáticos como biotina, colina y vitaminas.



Las micotoxinas son antagónicas con las vitaminas siendo de vital importancia en la absorción de vitamina D en el intestino para la absorción de Calcio. La deficiencia de Vit D promueve problemas óseos en mal formación y de carácter patológico de huesos. Es común en plantas de balanceados descuidar el uso de granos de fondo de silo cuyo uso requiere la dilución de los granos para evitar daños mayores de micotoxinas tanto en rendimiento en campo como en planta de procesamiento.

Figura 2. Imagen de canal con micotoxinas



Altamente relacionado con la calidad y el rendimiento de la canal es la cantidad y calidad de grasas usadas en el alimento. El formulador del alimento debe mantener una relación energía/proteína según las especificaciones de la línea genética y asegurarse que los niveles de acidez y humedad de la grasa en el alimento balanceado no afecten los rendimientos en la deposición de grasa en la canal.

Un nivel alto de energía en la dieta lleva consigo una inclusión mayor de grasa como ingrediente promoviendo recortes excesivos de grasa en la canal al procesamiento y una merma de grasa en el escaldado y chiller afectando directamente el rendimiento. Paralelamente, la satisfacción del cliente se ve comprometida al reclamar por la relación carne -grasa en la canal. **Ajustar la temperatura del escaldado y del prechiller para reducir la merma son estrategias a seguir por la línea de proceso al tener canales con exceso de grasa.**

Los problemas óseos como cojeras, dedos torcidos y fracturas afectan también los rendimientos en plantas procesadora y pueden estar asociados a factores nutricionales y mal manejo del alimento especialmente por la relación Ca:P, granulometría, fuentes de vitamina y uso de enzimas en la dieta. Un desbalance en Ca:P y vitamina D en la dieta promueve huesos frágiles que conllevan a descartes o cortes adicionales en proceso.

Adicionalmente, un exceso de metionina en la dieta disminuye la velocidad de mineralización ósea. Los problemas locomotores hacen que el ave se postre y dañe la la pechuga con amoniaco de la cama dándole una mala apariencia con una posibilidad de descarte afectando el rendimiento y rentabilidad.

Con la velocidad de crecimiento y desarrollo de la pechuga de las nuevas líneas genéticas de pollo ha surgido la problemática de miopatías como ser la pechuga de madera que afectan los rendimientos en planta y que están ligados al punto de vista nutricional.



Catalogada como síndrome, la pechuga de madera se da cuando una pechuga de pollo integra fibras musculares duras con textura gomosa y elástica lo que la hace difícil de comer. La pechuga de madera, no es una patología o enfermedad y su tratamiento en planta debe evitar los descartes dirigiendo estos cortes a otra línea de proceso adicional. La estrategia nutricional para evitar esta problemática es de suministrar una dieta pre iniciadora de alto nivel nutricional de aminoácidos con un ajuste de lisina en cada fase de alimentación.



Las repercusiones económicas de un mal manejo del alimento o una deficiencia nutricional que se originan en la planta de balanceados se traducen en la disminución de la rentabilidad de una integración avícola con efecto directo en la planta de procesamiento.

La calidad de la canal, es un reflejo de las acciones en genética, sanidad, manejo, y nutrición del ave. En este artículo se abordó las repercusiones en el procesamiento de la canal en términos de efectos en la rentabilidad y rendimiento desde la perspectiva de deficiencia nutricional y manufactura de alimentos.

