

# Flash

## TÉCNICO

Por cortesía de Alltech México

## Recopilación de información sobre el uso de DDGS en pollos

Danny Hooge presentó en el Midwest Poultry Symposium 2010 una revisión completa de las ventajas y desventajas del uso de los DDGS de maíz en pollos. Este reporte de 35 páginas revisa todos los puntos críticos de esta materia prima.

El autor destaca que los DDGS de maíz son subproductos obtenidos en plantas que realizan procesos heterogéneos y por otro lado destaca que estos procesos han tenido una evolución a través del tiempo. Esta situación dificulta el conseguir una caracterización promedio confiable de esta materia prima. Por ejemplo, una evidencia de lo importante que es el procesamiento de donde se obtiene el DDG, es su relación con la digestibilidad de la lisina para los pollos de engorda. Esta digestibilidad puede variar entre 55% y 80%, y se ha podido correlacionar también con la diferente coloración que puede presentar el producto (reacción de Maillard durante el secado de la materia prima). La variación en la biodisponibilidad del fósforo (entre 55 y 85%) aparece también como otro factor importante para caracterizar adecuadamente al producto.

Según el autor, dos limitantes importantes de este ingrediente son:

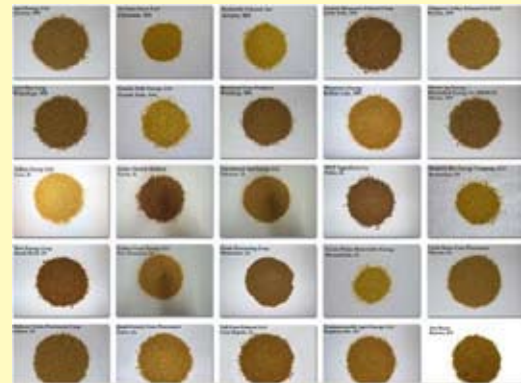
- La contaminación con micotoxinas (la Universidad del Estado de Dakota publicó un estudio con análisis de mico-

toxinas de muestras de DDGS entre 2000 y 2007, encontrando una contaminación promedio de 2.12 ppb de aflatoxina y de 3.62 ppm -valor muy alto- de DON).

- La presencia de residuos de antibióticos (en 2008, la FDA analizó 45 muestras de DDGS de maíz y concluyó que 33% de ellas tenían Virginiamicina, 27% tenían Eritromicina y 11% tenían Tylosina).

Este reporte contribuye al conocimiento de este ingrediente y permite definir los puntos críticos a considerar previos a su utilización.

Aspecto de diferentes muestras de DDGS



Fuente: Midwest Poultry Symposium 2010