

CARACTERIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS A SER UTILIZADAS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL EN EL ESTADO SUCRE

* Vallenilla, O; Faro, J; Gil, H; Márquez, J; y González, A.

Instituto Nacional de Investigaciones agrícolas, (INIA) Sucre/Nueva Esparta, apartado postal 6101. Cumaná, Venezuela

e-mail: ovallenilla@inia.gob.ve, osmicar@yahoo.com

Se caracterizaron bromatológicamente rubros de alto volumen de producción del estado Sucre y bajos costos en el mercado, así como sus posibles componentes para la elaboración de alimentos destinados al consumo animal, a fin de determinar su valor nutricional, lo que permitirá incorporar nuevas alternativas al incluir los mismos en las dietas elaboradas artesanalmente, opciones que se presentan ante la poca disponibilidad de materias primas convencionales en la región, para la elaboración de alimentos concentrados y la elevada carga que estos representan en los costos de producción, especialmente para los pequeños productores de este estado, fundamentalmente en aquellas especies animales que serán destinadas al consumo humano, como el ganado vacuno, porcino y los peces cultivados en estanques. Los rubros caracterizados fueron: repollo (*Brassica oleracea L.*), ocumo chino (*Colocasia esculenta C.*) y batata (*Ipomoeas batata (L.) Lam.*) a los que se les determinó sus principales cualidades nutricionales según las metodologías establecidas por las normas COVENIN y la AOAC como fueron % de proteínas, cenizas, humedad, grasas, carbohidratos, fibras y cloruros. Los estudios mostraron valores que permite pensar en su utilización en las raciones de alimentos destinadas al consumo animal, estos resultados indican que los productos analizados son viables físico-químicamente; así como económicamente, haciendo de estos insumos componentes de importancia para la elaboración de alimentos por sus valores nutricionales y la fácil obtención en los sistemas de producción locales lo que permitiría que los pequeños productores incorporen los mismos en las dietas de sus animales, sin comprometer la productividad.

Palabras Clave: bromatología, Alimento, cultivo

