

Utilización de soya entera extruída en dietas de pollo de engorde ¹

Plácido Ek Uk ²

Resumen. Es necesario que la soya se procese en un aparato que genere calor a fin de eliminar el inhibidor de tripsina y otros factores antinutricionales como: hemaglutinas, saponinas, un factor goitrogénico, un anticoagulante, un diurético y la enzima lipoxidasa que causa la rancidez. Se comparó el efecto de diferentes porcentajes de soya entera extruída sobre: peso corporal, consumo de alimento, conversión alimenticia, mortalidad acumulada, peso final en canal y rendimiento en canal caliente. Se evaluaron 1500 pollitos de la línea Indian River distribuidos en 15 corrales experimentales de 3 x 4 m. Los tratamientos fueron las dietas control (0%) y 25, 50, 75 y 100% de soya entera extruída. Los mayores peso corporal y consumo de alimento se obtuvieron con la dieta control, pero el mejor índice de conversión alimenticia a los 42 días se obtuvo con 75 y 100% de soya entera extruída. No se detectó diferencias en peso corporal, consumo de alimento, peso final de canal y rendimiento en canal caliente, pero si en índice de conversión alimenticia en la sexta semana con las dietas de 75 y 100% de soya entera extruída. Económicamente, se obtuvo un 4% de rentabilidad sobre los costos con la dieta con 75% de soya entera extruída, que fue superior a las demás dietas bajo condiciones de igual precio.

Palabras claves: Consumo de alimento, conversión alimenticia, mortalidad, peso corporal, rendimiento en canal, soya integral.

¹ Proyecto especial elaborado como requisito previo para la obtención del título de Ingeniero Agrónomo.

² Estudiante del Programa de Ingeniería Agronómica de El Zamorano, Honduras.