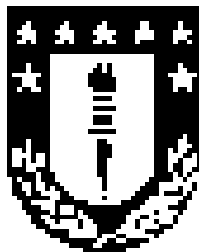


**UNIVERSIDAD DE CONCEPCION  
FACULTAD DE AGRONOMIA**



**INCORPORACION DE ACIDOS GRASOS EICOSAPENTAHENOICO (EPA)  
Y DOCOHEXAENOICO (DHA) EN CARNE DE POLLOS BROILER**

**por**

**ALEXIS BENEDICTO DE LA FUENTE SOTO**

**MEMORIA PRESENTADA A LA FACULTAD  
DE AGRONOMIA DE LA UNIVERSIDAD DE  
CONCEPCION PARA OPTAR AL TITULO  
DE INGENIERO AGRONOMO**

**CHILLAN – CHILE**

**2005**

## **INCORPORACION DE ACIDOS GRASOS EICOSAPENTEHENOICO (EPA) Y DOCOHEXAENOICO (DHA) OMEGA 3 EN LA CARNE DE POLLOS BROILER.**

## **INCORPORATION OF EICOSAPENTEHENOIC (EPA) AND DOCOHEXAENOIC (DHA) OMEGA 3 FATTY ACIDS IN BROILER CHICKENS MEAT.**

**Palabras índice adicionales:** Aceite de pescado, ácidos grasos poliinsaturados

### **RESUMEN**

El ensayo se realizó entre enero y marzo del año 2003, en el Centro de Investigación La Rosa en Melipilla, con el objetivo de estudiar la incorporación de aceite de pescado desodorizado en las dietas de pollos broiler, cuya finalidad sería el obtener carne enriquecida con EPA y DHA, sin afectar las características organolépticas de la carne. Para estos efectos se utilizaron cuatro dietas, con 0%, 2%, 4% y 6% de aceite de pescado, donde cada una de éstas corresponde a un tratamiento con tres repeticiones cada uno. A las aves vivas se les midió el parámetro de mortalidad. A la quinta semana se sacrificó la mitad de las aves por cada repetición. Con posterioridad al faenamiento se midió rendimiento de canal caliente, y a la carne se le midió proteína cruda, extracto etéreo, materia seca, contenido de EPA y DHA, y características organolépticas, tales como apariencia, sabor, textura y olor. A la sexta semana se sacrificó el resto de las aves, a las cuales se les midió los mismos parámetros. Los resultados obtenidos indican que la inclusión de 2% de aceite de pescado desodorizado estabilizado logra enriquecer la carne con niveles de EPA y DHA, sin afectar sus parámetros productivos ni características organolépticas.

### **SUMMARY.**

The essay was carried out between January and March of 2003, at "La Rosa" Research Center in Melipilla, with the objective of studying the incorporation of fish oil to the diets of broiler chickens. The purpose was to obtain meat enriched with EPA and DHA, without affecting organoleptic characteristics of the meat. Four diets were used, with 0%, 2%, 4% and 6% oil fish, each one of these concentrations