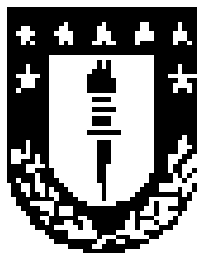


**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**TIEMPOS DE INCLUSIÓN DE ACEITE DE PESCADO EN LA DIETA DE
CERDOS PARA INCREMENTAR EL CONTENIDO DE ÁCIDO
EICOSAPENTAENOICO Y DE ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO EN LA CARNE.**

POR

RITA GEORGINA ASTUDILLO NEIRA

**MEMORIA PRESENTADA A LA
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO.**

**CHILLÁN – CHILE
2006**

TIEMPOS DE INCLUSIÓN DE ACEITE DE PESCADO EN LA DIETA DE CERDOS PARA INCREMENTAR EL CONTENIDO DE ÁCIDO EICOSAPENTAENOICO Y DE ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO EN LA CARNE.

PERIODS OF FISH OIL INCLUSION IN SWINE DIET TO INCREASE THE EICOSAPENTAENOIC ACID AND DOCOSAHEXAENOIC ACID CONTENT IN PORK.

Palabras índice adicionales: alimentos funcionales, omega 3, ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga.

RESUMEN

Para establecer el tiempo de inclusión de aceite de pescado refinado, desodorizado y estabilizado, en la dieta de cerdos, durante las etapas de recría y engorda, para incrementar a niveles nutraceuticos el ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexaenoico (DHA) en la carne se realizó un bioensayo por 116 días, en el plantel porcino de la Sociedad "Agrícola Los Tilos", en la Región Metropolitana. Se seleccionaron 100 cerdos machos y 100 cerdos hembras, de 60 días de edad, distribuidos en ocho tratamientos según tiempo de inclusión de aceite de pescado y sexo. Los tratamientos fueron: 0 días, los últimos 36 días, los últimos 76 días y 116 días, para machos y hembras. Se evaluó consumo de alimento, ganancia diaria promedio de peso y conversión alimenticia. A los 116 días se faenaron 7 animales por tratamiento para evaluar rendimiento centesimal de canal caliente, cobertura de grasa dorsal y área del lomo. En muestras de lomo y pierna de cerdos se evaluó el contenido de EPA y DHA en la carne y los parámetros de apariencia, aroma, sabor, textura, presencia de sabores y olores extraños. Los resultados indicaron que la inclusión de aceite de pescado en la dieta de cerdos no alteró los parámetros productivos ni las características de la carne, ya que todas las muestras fueron evaluadas con calidad 1, y se llegó a cantidades nutraceuticas de EPA más DHA por porción comestible de carne, independiente del tiempo que se incluya 1,5% de aceite de pescado en la ración.

SUMMARY