

Alimentación

La palatabilidad del pienso

Durante muchos años se ha considerado que la palatabilidad o apetecibilidad era la cualidad del pienso *que inducía a su selección*; sólo el hambre induce a ingerir determinados alimentos menos gratos o ingratos.

A pesar de que en los últimos 20 años se ha avanzado enormemente en la nutrición y producción de alimentos, incrementándose el tonelaje de piensos para conejos, hay una natural tendencia a olvidarse de la "palatabilidad" o "sabor" del alimento en sí. El pienso es un producto casi totalmente deshidratado que presenta numerosas sustancias químicas: lleva solubles de destilería, antioxidantes, conglomerantes, conservantes, etc.

La ración de mínimo coste induce en ocasiones a formular con sustancias que son desecho, subproductos y compuestos sintéticos sometidos en último extremo a un proceso de granulación. La formulación por computador da a veces las raciones mejores con óptimo costo... sin tener en cuenta la *palatabilidad*.

Muchas veces cuando se ve reducida la aceptación de los animales por un tipo de pienso, lo atribuimos a un cambio de la composición del granulado, sin embargo pocas veces calculamos o pensamos en el sabor o "gusto" que ofrece el nuevo alimento.

La mayoría de los animales tienen los sentidos de la vista, oído, olfato y gusto tan desarrollados o más que en el hombre. Los sentidos de los animales tienen su susceptibilidad, especialmente por lo que se refiere a la valoración de las características gustativas y aromáticas del pienso.

En los mamíferos los gustos se limitan a diversas combinaciones entre *dulce*, *salado*, ácido y *amargo*, las cuales son ilimitadas, existiendo una clara relación entre reacción sensorial-gustativa y las emanaciones olfatorias.

Los conejos tienen un olfato extraordinariamente sensible. En su estado natural el conejo prefiere el follaje fresco, por cuanto son herbívoros. Si los alimentos que ingiere son secos disminuye su apetecibilidad, tomándolos en menor cantidad.

Se ha podido demostrar que los conejos pueden mejorar el consumo y el índice de transformación con piensos que sean más de su agrado: la apetecibilidad del alimento es básico para forzar el consumo y los rendimientos.

Los aromas de tipo comercial deben ser cuidadosamente valorados; tradicionalmente se han utilizado determinadas hierbas y especias para dar buen sabor al alimento, utilizándose modernamente los compuestos sintéticos, que a pesar de presentar buen aroma, reducen la apetecibilidad, por tener mal sabor. Los problemas de los aromatizantes pueden ser los siguientes:

a) Provocar el rechazo del pienso, en algún caso especial.

b) Que el aromatizante no sea estable; hay aromatizantes que una vez añadidos al pienso pierden rápidamente su capacidad, bien sea por la naturaleza del producto o por no aguantar la temperatura de granulación.

c) Que el aromatizante no sea saborizante, el aroma no es el todo, pues aún con el mejor aroma no lograremos la apetecibili-



Piensos Hens, S. A.

Avda. Infanta Carlota, 123-127

Barcelona - 15

BEBEDEROS PARA CONEJOS

Bebedero montado directamente sobre el tubo PVC rígido 22 x 22
INOX. Ref. 4.001
TUBO. Ref. 4.101



Conjunto de placa de fijación INOX., codo en ángulo recto y bebedero INOX. (para jaulas de malla cuadrada o rectangular).
Ref. 9.002



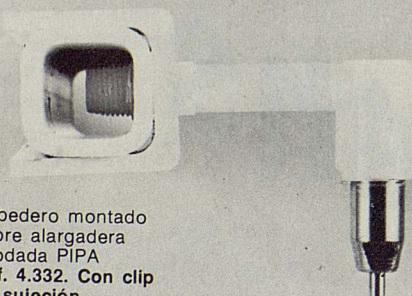
Bebedero INOX., montado sobre alargadera.
DE 55 mm. Ref. 4.304
DE 90 mm. Ref. 4.307
DE 120 mm. Ref. 4.305



Conjunto de placa de fijación INOX., codo en ángulo recto y bebedero INOX. (para todas las jaulas de malla y varilla).
Ref. 9.003



Bebedero montado sobre alargadera acodada PIPA Ref. 4.332. Con clip de sujeción.



Conjunto placa fijación para toda clase de jaulas, malla, varilla y cemento.
Ref. 9.003 - B



EL BEBEDERO MAS VENDIDO EN EL MUNDO

Disponemos de bebederos y accesorios para toda clase de explotaciones avícolas, cunículas y porcícolas.

LUBING IBERICA, S.A. - Ulzama, 3-Apartado, 11-Tel. 247337 - VILLAVA (Navarra)

dad si el sabor sigue siendo desagradable. El aroma sin sabor neutraliza el impulso inicial hacia la comida, con lo que el animal se confunde y tiene tendencia a rechazar la comida. Nos imaginamos que el animal sufrirá el mismo desencanto que si el lector ingiriese un pastel que tuviese sabor a carne, algo que difícilmente asimilan los reflejos neurogástricos, lo que provoca rápidamente el rechazo.

Los aromatizantes de elección deben ser los que están científicamente concebidos procedentes de materias primas naturales, siendo necesario que satisfagan en los animales los siguientes criterios básicos:

—Que sean atractivos y que sean compatibles con el pienso.

—Que tengan capacidad de llamar la atención de los animales.

—Que estimulen la secreción salivar, por el sentido gustativo al contactar estos con la saliva.

—Que sean estables a lo largo de todo el proceso de fabricación del gránulo.

—Que sean compatibles con el resto de materias primas.

El empleo razonado de aromatizantes científicamente estudiados mejora la palatabilidad del pienso y su aceptación por el gazapo, lo que se traduce en un mayor rendimiento y máximo aprovechamiento del alimento.

Commercial Rabbit, 7 (2). 11 (1979)

TRABAJO SOBRE PASTEURELLA MULTOCIDA EN CONEJOS

La Pasteurellosis es una enfermedad muy importante y de gran difusión en los conejares. El agente causal es la *Pasteurella multocida*, que causa entre otros problemas neumonías, abscesos, pleuresía, otitis y rinitis, lo que se conoce vulgarmente como "estornudos".

Desde los primeros estudios de Webster en la Real Escuela de Veterinaria de Gante en el año 1920 hasta hoy ha llovido mucho. En la misma Universidad, el Dr. Okerman y colaboradores en las distintas explotaciones han aislado 20 variantes entre su morfología y virulencia.

Se han detectado distintas variantes con capacidades diversas para matar al ratón; entre los tipos detectados había 3 que producían bajas con sólo inocular 10 elementos vivos, mientras que había 13 que necesitaban como mínimo 1.000.000 de elementos. Las 3 cepas altamente virulentas para el ratón procedían básicamente de conejares en que se producía septicemia pasteurelósica en conejos, mientras que las formas benignas se dieron en las variedades extraídas de conejos con sólo estornudos y neumonías.

Morfológicamente había escasas diferencias entre las colonias, si bien las formas capsuladas tipo D eran las más virulentas.

Estos descubrimientos posiblemente nos conducirán hacia un mejor conocimiento de las propiedades de las *Pasteurella* en el conejo y su tratamiento.

J. of Comp. Path., 89: 51-55, (1979)

