



Le qualità migliorative dei lipidi nella dieta delle ovaiole

Nutrire in modo adeguato gli avicoli significa favorire il loro benessere e le loro prestazioni. A questo proposito la dieta risulta un elemento fondamentale. È importante che le formulazioni siano costantemente bilanciate per favorire uno sviluppo armonico dei soggetti, fornendo loro tutti i nutrienti di cui hanno bisogno in diversi climi e situazioni ambientali.

La conoscenza di base dei lipidi

I lipidi hanno un contenuto calorico di più del doppio rispetto ai carboidrati. Il grasso fornisce circa nove calorie di energia per grammo, mentre i carboidrati (provenienti da mais e altri cereali) ne forniscono all'incirca solo quattro. A temperatura ambiente, i grassi saturi sono solidi, mentre i grassi non saturi sono liquidi. Esempi di lipidi saturi utilizzati nelle diete ad uso avicolo comprendono: sego, lardo, grasso di pollo, olio di palma e i cosiddetti "grassi". Sostanze con alti livelli di grassi insaturi sono: olio di mais, olio di semi di soia, olio di semi di girasole e olio di colza.

I grassi sono composti da componenti più piccole, chiamate acidi grassi. Gli acidi grassi sono responsabili dell'integrità della membrana cellulare e della sintesi ormonale. Sebbene ci siano molti acidi grassi diversi, gli avicoli hanno un fabbisogno specifico per l'acido linoleico (C 18: 2), che quindi deve essere sempre incluso nella dieta. L'acido linoleico è considerato un acido grasso essenziale perché gli avicoli non sono in grado di procurarselo generandolo da altri nutrienti.

Robert Pottgueter

L'importanza dei lipidi nella dieta

I lipidi devono essere presenti nella dieta per avicoli per assorbire le vitamine liposolubili A, D, E e K. Il grasso viene aggiunto al mangime, oltre che per il suo ruolo nutrizionale, anche per ridurre la polvere presente nelle materie prime e per legare le particelle fini (premiscela, amminoacidi e minerali) a quelle più grossolane.

Il livello di lipidi nelle diete

Nelle diete per ovaiole si raccomanda un livello di grassi grezzi di almeno il 5%. Per raggiungere questo 5% è necessario aggiungere il 2-3% di grassi o olio anche in una dieta a base di mais / soia. Livelli più elevati di lipidi grezzi e grassi / oli aggiunti sono ancora più vantaggiosi. Il livello massimo è definito più da motivi tecnici che nutrizionali, in quanto le diete che includono

“I grassi sono composti da componenti più piccole chiamate acidi grassi. Gli acidi grassi sono responsabili dell'integrità della membrana cellulare e della sintesi ormonale. Sebbene ci siano molti acidi grassi diversi, gli avicoli hanno un fabbisogno specifico per l'acido linoleico (C 18: 2), che quindi deve essere sempre incluso nella dieta. L'acido linoleico è considerato un acido grasso essenziale perché gli avicoli non sono in grado di procurarselo generandolo da altri nutrienti”

Il grasso migliora anche l'appetibilità del mangime, specialmente dello sfarinato. Se c'è una carenza di grassi (acidi grassi), il fegato – che è l'organo più importante nelle ovaiole altamente prolifiche di oggi – dovrà fornire grassi e acidi grassi per il metabolismo dell'organismo. Questa è una grande sfida per la salute del fegato, dal momento che questo organo ha bisogno di fornire acidi grassi attraverso la lipogenesi – fondamentale ottenuta dai carboidrati. La digestione delle proteine e dei carboidrati, come fonti di energia di base, causa un alto livello di calore metabolico (incremento di calore) in confronto al grasso grezzo, che alla fine ridurrà l'assunzione giornaliera in condizioni di stress da calore. Pertanto, sostituire l'energia fornita dai carboidrati con del grasso grezzo rappresenta un modo vantaggioso di supportare il metabolismo delle ovaiole in una situazione di stress da calore.

Durante la stagione calda, diminuire gli amidi e aumentare le sostanze grasse nella diete, migliora il metabolismo e la digeribilità del mangime.

fino al 7,5% di grassi grezzi sono eccellenti per le ovaiole. Ciò è stato dimostrato in diverse circostanze e climi in tutto il mondo.

L'aggiunta di grassi e olio al mangime delle ovaiole ha almeno cinque effetti aggiuntivi con livelli crescenti di grasso grezzo e aggiunta di grassi/olio:

- Aumenta il contenuto di energia metabolizzabile (EM) della dieta e migliora le prestazioni => numero di uova, percentuale di deposizione.
- Aumenta il peso dell'uovo grazie al profilo adeguato degli acidi grassi (C 18: 2).
- Migliora la salute del fegato, riducendo la sindrome del fegato grasso (FHLS).
- Aumenta l'appetibilità dello sfarinato, riducendone la polverosità.
- Riduce l'incremento di calore in situazioni di stress da calore.

First choice in agricultural ventilation components

**VISIT US AT
VIV CHINA
Booth F037 (Hall 5)
17-19 Sept. 2018**

tpi-polytechniek.com | The Netherlands

