

Laboratorio nutricional del porcino

Centro experimental de Velilla Icpor estudia en estas instalaciones la dieta de los animales y el resto de pruebas relacionadas con la fase de engorde, desde que entran a cebo hasta que van a matadero

IRENE LLORENTE YOLDI

La integradora de porcino Icpor estudia en el centro experimental de Velilla, operativo desde finales de diciembre de 2016, de manera muy precisa la dieta de los animales para conseguir mejorar la calidad de la carne, que en definitiva es su objetivo último. En estas instalaciones Icpor mantiene monitorizados todos los parámetros que Icpor considera que influyen en el desarrollo de los cerdos desde que entran a cebo hasta que van a matadero. «Medimos lo que comen cada día, probamos dietas con diferentes materias primas y diferentes niveles nutricionales, y evaluamos como esto se refleja en el crecimiento y el comportamiento de los cerdos», explica el gerente de Icpor, Julián Redondo.

Además de los aspectos alimenticios, en el centro de Velilla también se evalúan cómo inciden otros parámetros, tales como la temperatura, el nivel de dióxido de carbono, las horas de luz, la intensidad lumínica o la densidad, entre otros aspectos, en el comportamiento de los animales y en su sensación de bienestar midiendo los niveles de cortisol en sangre. «Consideramos que cuanto mayor es la sensación de bienestar de los cerdos mayor es su capacidad de expresar su potencial genético en cuanto a crecimiento y desarrollo».

En este 'laboratorio' de innovación de Velilla de Icpor trabajan 12 personas, incluyendo los granjeros, el personal encargado de hacer los testajes y las pruebas semanales, el personal que se ocupa del pesaje de los animales, los técnicos implicados en proyectos de I+D que se ocupan de monitorizar y evaluar permanentemente todos los parámetros, el nutrólogo y el personal de



El centro experimental de Icpor arrancó en diciembre de 2016 y cuenta con una plantilla de 12 personas. / HDS

los diferentes departamentos de investigación de universidades que colaboran con la empresa.

Lo cierto es que el centro de Velilla no es el único de este tipo que tiene Icpor. Redondo señala que «en Velilla tenemos centradas todas las pruebas de primer nivel relacionadas con la fase de engorde, y cuando obtenemos buenos resultados replicamos las pruebas a un nivel más amplio en cebaderos comerciales y hacemos una evaluación económica antes de implementar los avances en toda la estructura de producción».

Además, añade, «las pruebas en la fase de cría, con cerdas reproductoras, lechones lactantes y lechones en fase de precebo, las tenemos centradas en la granja de 2.700 madres de Cubo de la Solana. Está equipada con una tecnología muy parecida al centro de Velilla, pero enfocada a medir parámetros reproductivos de las cerdas y desarrollo de los lechones hasta los 20 kilos».

En el centro se estudia cómo inciden sobre el crecimiento y la eficiencia

de diferentes estirpes genéticas de cerdos las diferentes variables que manejamos, desde perfiles nutricionales adecuados a cada fase del crecimiento, uso de diferentes materias primas para los piensos, adición de ciertos aditivos como probióticos, prebióticos o suplementos vitamínicos y minerales.

Indica Redondo que «esto combinado con otras variables ambientales nos permite establecer modelos matemáticos con los que vamos a poder predecir y evaluar cuál va a ser la respuesta de los diferentes tipos de cerdos a los programas nutricionales y de manejo que apliquemos. Además, vamos a ver cómo afecta en los parámetros de calidad en la carne y porcentaje de magro en la canal, ya que todas las pruebas que se hacen en el centro de Velilla se finalizan en el matadero de uno de nuestros clientes».

Los resultados de estos modelos experimentales aplicados a toda la estructura productiva permiten trabajar al equipo de nutrición con un

nivel de precisión muy alto mejorando al máximo la eficiencia en el aprovechamiento de nutrientes. «Al mismo tiempo minimizamos la eliminación de nutrientes al medio a través de los purines reduciendo muy significativamente la carga medioambiental respecto a los sistemas de producción más tradicionales». Porque la gestión responsable y sostenible del purín que hace Icpor «abarca todo el ciclo: el tipo de alimentación que re-

ciben los animales y su control por el equipo de nutricionistas sería la fase inicial de ese ciclo que finalizaría con la utilización de las Mejores Técnicas Disponibles (MTDs) para su aplicación».

Además, este control exhaustivo redundará en la calidad del producto final. «Nuestros clientes nos exigen un tipo de cerdo que responde a unos estándares de calidad muy altos y sometidos a un riguroso programa de mejora continua, de manera que nuestra única limitación a alcanzar el límite en la eficiencia es mantener la calidad del producto final», asegura el gerente de Icpor.

En el centro de Velilla también se realizan pruebas para ver cómo influye el uso en las dietas de antioxidantes naturales como polifenoles y vitamina E, ácidos grasos omega 6 y omega 3 y otros suplementos en las características organolépticas de la carne. «Desde que el centro está operativo no hemos dejado de hacer pruebas. Su diseño nos permite un número de réplicas muy alto de manera que podemos hacer hasta seis pruebas simultáneamente con resultados altamente significativos».

Así, añade Julián Redondo, «el resultado de las pruebas nos ha permitido definir con mucha precisión la línea genética de los animales que se adaptan a nuestras necesidades con un compromiso perfecto entre calidad y eficiencia. También nos ha permitido desarrollar un programa nutricional muy preciso adaptado a esta línea genética a lo largo de todas las fases de su desarrollo e incluso pensando en mejorar las características de la carne y los jamones».

La I+D+i marca el modelo de Icpor

El compromiso de Icpor con la investigación y el desarrollo es firme y las líneas de investigación abiertas, como ocurre en otros sectores de actividad, «están en permanente actualización», asegura Julián Redondo, quien indica que «las líneas en alimentación de precisión, por ejemplo, «hay que mantenerlas vivas porque las estirpes genéticas en porcino no dejan de evolucionar y el nivel de conocimiento sobre los alimentos que usamos para la alimentación del ganado tampoco». Además, realiza un estudio sobre la tipificación y evaluación de los purines como

fuentes de nutrientes usado como abono orgánico sobre diferentes cultivos. «Estudiamos la manera de que el amoníaco se quede fijado en el purín para que no desprenda olores y aporte más nitrógeno a los cultivos. E intentamos evaluar las ventajas del aporte de materia orgánica al suelo con abonos orgánicos sobre el uso exclusivo de abonos inorgánicos de síntesis». Además, Icpor se adscribió de manera voluntaria al 'Acuerdo para la reducción del consumo de antibióticos en ganado porcino', incluido en el Plan Nacional Resistencia

Antibióticos (PRAN). «Hemos eliminado totalmente la colistina de nuestras prescripciones y seguimos trabajando en la reducción al mínimo del uso de otros antibióticos a lo largo del proceso de producción, si bien destacar que en la Comunidad Europea la ausencia de antibióticos en los productos de origen animal destinados al consumo está garantizada». Sin olvidar los esfuerzos en investigación relacionados con el bienestar animal. «Somos totalmente conscientes de que el cerdo produce más cuando se encuentra más a gusto».



**FELICIANO
SANZ LALLANA, S.A.**

ABONOS Y CEREALES

ALMENAR DE SORIA. TEL 975 390104

TRIGOS:

COSMIC R2 *

OVALO R2

TOCAYO R2

CEBADAS:

DULCINEA R2

CAMPANERA R2

*CONTRATO DE COMPRA DE LA PRODUCCIÓN: PRECIO MERCADO + 12 €/TN

**SEMILLAS
FELSA**