

SOYA ACTUALIZADA

El valor nutricional de la torta de soya de U.S.A.



PRODUCCIÓN DE SOYA EN ESTADOS UNIDOS

La industria de la soya en Estados Unidos presenta como ventajas la alta fertilidad del suelo, el clima óptimo, la excelente base genética y los óptimos sistemas de manejo de la cosecha desde el productor hasta las instalaciones portuarias. Estas ventajas permiten producir frijol y torta de soya de la más alta calidad a nivel mundial. Análisis realizados en diversos laboratorios muestran de forma clara y consistente que la soya de origen U.S.A. contiene una mayor concentración de aminoácidos indispensables por unidad de proteína que la soya de otros orígenes, lo que se traduce en una mejor productividad de los animales.

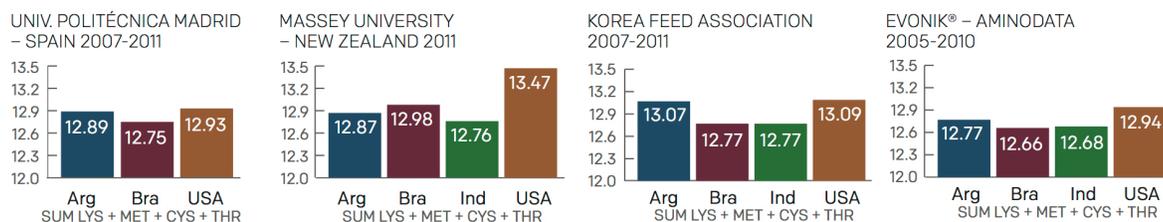
SOPORTE CIENTÍFICO A NIVEL MUNDIAL

La soya y la torta de soya de procedencia de Estados Unidos contienen más nutrientes que los frijoles y las tortas procedentes de otros orígenes:

- Mejor perfil proteico y contenido en aminoácidos indispensables.
- Mayor contenido en Energía Metabolizable debido a su mayor contenido en sacarosa, mayor digestibilidad de su fracción proteica y menor fibra neutra detergente.
- Mayor contenido en fósforo.
- Mayor uniformidad entre lotes de distinta procedencia.
- Mejor utilización de los aminoácidos indispensables lo que reduce los costos de producción, mejorando así los beneficios de la explotación.

VALOR NUTRICIONAL DE LA TORTA DE SOYA DE ESTADOS UNIDOS

Los nutricionistas prefieren utilizar en los piensos ingredientes con alto valor nutritivo y con buena uniformidad entre partidas a lo largo del año. Estos parámetros, junto con la relación costo/beneficio, son claves en la elaboración de las matrices de formulación, así como en las decisiones de compra.



La torta de soya de Estados Unidos tiene un mayor contenido en aminoácidos digestibles que las tortas de soya de otros orígenes, lo que permite formular piensos con una mayor densidad nutritiva y con un menor nivel de incorporación, lo que resulta en una reducción de los costos por kilogramo de pienso. Diversos ensayos en Europa han demostrado que como promedio las tortas de soya de origen U.S.A. tienen un mayor contenido en lisina digestible y otros aminoácidos indispensables que las tortas de soya de origen Argentina o Brasil

Figura 2.- Relación lisina:proteína bruta de tortas de soya de diferentes orígenes (n = 403). Universidad Politécnica de Madrid, España 2011.

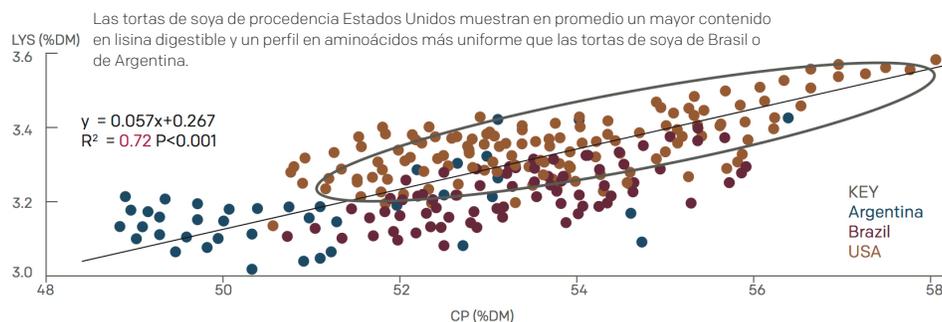
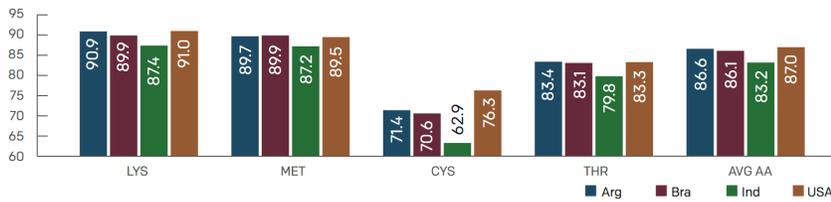


Figura 3.- Digestibilidad ileal estandarizada de los aminoácidos en pollos de engorde. Tortas de soya de diferentes orígenes (%). Universidad de Massey, Nueva Zelanda.



MAXIMIZACIÓN DEL VALOR DE LA TORTA DE SOYA DE ESTADOS UNIDOS

- Los jefes de compra deben mostrar preferencia por comprar tortas de alto valor nutricional en relación con su densidad nutritiva y características físico-químicas.
- Los jefes de producción deben ofrecer a los animales piensos que satisfagan las necesidades del animal en nutrientes esenciales a fin de lograr crecimientos y productividades óptimas.
- Los jefes de nutrición deben formular los piensos asegurando que la matriz nutricional de los ingredientes es acertada en base a su contenido en nutrientes y al rango de variabilidad de las mismas. Una matriz adecuada permite utilizar de forma más eficiente el mayor valor nutricional de las tortas de soya de origen U.S.A.
- Los dueños de las empresas de fabricación de piensos e integraciones deben entender y tener en cuenta el mayor beneficio que se obtiene cuando se utiliza torta de soya de origen U.S.A. en la fabricación de los piensos.

VALOR NUTRICIONAL REAL DE LA TORTA DE SOYA DE ESTADOS UNIDOS

Los equipos de formulación deben utilizar, a la hora de fabricar los piensos, matrices de composición donde se exprese de una forma precisa el contenido nutricional de los posibles ingredientes a utilizar. Si esto no fuera así, las dietas no estarán bien ajustadas por lo que o bien los animales no crecerán conforme a lo esperado o los piensos deberán formularse con amplios márgenes de seguridad, lo que resultará en mayores costos de producción. Debido a que su valor nutricional es superior al de las tortas de otras procedencias, la torta de soya de Estados Unidos entra bien en fabricación de piensos al mínimo costo, aún cuando su costo por tonelada sea superior al de las tortas de otros orígenes. La utilización de tortas de soya de procedencia U.S.A. reduce los costos del pienso y a su vez mejora la productividad animal, cuando se compara con otras tortas de soya disponibles en el mercado.

ENSAYOS DE ALIMENTACIÓN CONFIRMAN LAS VENTAJAS DE LA UTILIZACIÓN DE TORTAS DE SOYA DE ESTADOS UNIDOS

En el transcurso de 8 años se realizaron un total de 27 ensayos en aves y porcinos a nivel mundial para demostrar el mayor valor económico de la torta de soya de alta proteína bruta procedente de Estados Unidos considerando su mejor perfil en aminoácidos y la mayor digestibilidad ileal de su fracción proteica. Los resultados indican de forma fehaciente que los productores pueden mejorar la densidad nutricional de sus piensos y reducir de una forma significativa los costos de alimentación utilizando torta de soya de Estados Unidos en la formulación.

EVALUANDO EL VALOR REAL DE LA TORTA DE SOYA DE ESTADOS UNIDOS

La utilización de torta de soya de origen U.S.A. permite reducir el costo de la alimentación debido a su mayor concentración en nutrientes por kilogramo de pienso. Dependiendo del tipo de pienso y de las necesidades de los animales, la utilización de torta de soya de origen U.S.A. resultará en ahorros significativos en la producción de todo tipo de animales.

Comercializadoras y compradores de torta de soya deben tener muy en cuenta que el contenido en proteína bruta de un ingrediente dado no es un buen indicador de su valor nutricional global. El perfil en aminoácidos esenciales, el contenido en energía metabolizable y la uniformidad entre partidas de distinta procedencia, deberían ser tenidas muy en cuenta a la hora de vender y comprar tortas de soya para su uso en alimentación animal.



16305 Swingley Ridge Road
Suite 200
Chesterfield, MO 63017-USA
phone: 636.449.6400
fax: 636.449.1293
www.ussec.org

