

Innovaciones en las formulaciones del alimento balanceado

Pasta de soya y harinas de pescado, carne o hueso, son algunos de los productos que utiliza la industria en la formulación de los alimentos.

Ciudad de México, a 22 de julio de 2021.- La innovación es uno de los principales recursos de la industria de alimentos balanceados para animales en la elaboración de sus productos, los cuales, han generado que la población hoy pueda poner en sus mesas una proteína animal pecuaria o acuícola, nutritiva y de calidad.

Para las formulaciones, se utilizan dos principales componentes que generan las bondades del alimento. Los macro-ingredientes aportan proteínas, energía y fibra, los cuales pueden llegar a representar el 92% de la fórmula. Por su parte, los micro-ingredientes son parte fundamental de la formulación que permite el balance de nutrientes necesarios para los requerimientos nutricionales de los animales, tales como minerales, vitaminas y aminoácidos. También se incluyen en este grupo los antioxidantes, probióticos, prebióticos, enzimas y conservantes.

Si bien, granos como el maíz, sorgo, avena, trigo y cebada son ingredientes esenciales en la elaboración de los alimentos balanceados, la investigación y desarrollo permiten a las empresas incorporar otros componentes novedosos, siempre aprobados por las autoridades sanitarias del país, para responder a los requerimientos nutricionales que cada especie tenga para sus diferentes etapas productivas.

Entre las fuentes de proteína utilizadas se encuentran las de origen vegetal, como las pastas de soya, cártamo y otras oleaginosas, así como de origen animal, estas son las harinas de pescado de carne y hueso que también proveen calcio y fósforo, dos nutrientes esenciales en la mayoría de las dietas.

También se utilizan subproductos de la industria cárnica como la harina de sangre por su alto contenido proteico y el beneficio de su digestibilidad, también por ser rica en uno de los aminoácidos más importantes para el desarrollo animal: la lisina. El uso de enzimas para mejorar la digestibilidad de ciertos ingredientes como proteína, fósforo o carbohidratos es ampliamente manejado en las formulaciones. Asimismo, se utilizan numerosos probióticos y otros productos para estabilizar la flora intestinal y la salud de los animales.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) proyecta que para 2050 habrá 9,750 millones de habitantes, lo que representa un desafío para la producción de más y mejores alimentos y los productos tanto pecuarios como acuícolas, se vuelven una opción viable considerando el crecimiento que han experimentado estos sectores en las últimas décadas.

Lorena Águila, Presidenta del Grupo Premezclas del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal A.C. (CONAFAB) comenta: “para sumar a los objetivos de alcanzar la seguridad alimentaria, el suministro de proteína animal tiene que ser asequible y una mejor eficiencia en la alimentación del ganado, peces cultivados y aves de corral, jugarán un papel importante para cubrir la demanda”.

Para obtener el balance y la adición exacta de cada uno de los ingredientes en toda dieta, es indispensable que en el proceso de elaboración se haga un mezclado previo de los microingredientes, llamado premezcla.

Esta industria está comprometida en la investigación para innovación de ingredientes, con la finalidad de lograr un alimento de alta calidad que apoye a la reproducción, crecimiento, renovación de tejidos, síntesis de hormonas y otras funciones fisiológicas de los animales.

El Grupo Premezclas de CONAFAB integra a las empresas productoras y comercializadoras de premezclas y microingredientes nutricionales, cuyo objetivo se basa en proporcionar valor agregado a la cadena de suministros en la producción de productos pecuarios para contribuir a la buena nutrición e inocuidad en la alimentación humana y el bienestar de los animales.

La FAO enfatiza que la calidad de los alimentos va a depender en primer término de la calidad de los ingredientes utilizados no solo en su preparación, sino también del tipo de procesamiento al que se sometan durante la elaboración, así como el cuidado que se tenga para almacenar tanto ingredientes como alimento terminado, son factores que influirán notablemente en sus propiedades nutritivas¹. Por ello, desde las semillas para la producción de granos forrajeros, los productores agrícolas, empacadores, distribuidores y puntos de venta, todos juegan funciones estratégicas en beneficio de la alimentación de los mexicanos.

Acerca de Conafab:

El Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (Conafab) es un organismo que representa a empresas nacionales e internacionales que invierten en la investigación y desarrollo de alimentos inocuos que contribuyan a la seguridad alimentaria. Para mayor información visite: www.conafab.org Twitter: @Conafab

Contacto para prensa:

PRP México
Gabriela Núñez
gabriela.nunez@prp.com.mx

¹ <http://www.fao.org/3/ab489s/AB489S01.htm>