



DIGESTIBILIDAD ILEAL DEL NITROGENO EN TRES TIPOS DE MAIZ (QPM, AMARILLO, BLANCO) Y UNA PASTA DE SOYA

Meza, GJL^{1*}, Mariscal, LG².

1. Estudiante de Maestría en Producción Animal, INIFAP-FES Cuautitlán UNAM.

2. CENID Fisiología, INIFAP.

Se utilizaron 8 cerdos Duroc x Landrace de 35 kg de peso, se alojaron en corraletas individuales hasta los 40 kg con la finalidad de adaptarlos al manejo intensivo, posteriormente se canularon a nivel del íleon distal y se colocaron en jaulas metabólicas, los cerdos contaron con un período de recuperación de 21 días. Posteriormente los cerdos se asignaron a una de las dietas experimentales de acuerdo a un diseño de cuadrado latino incompleto y se alimentaron dos veces al día a razón de 2.5 veces sus necesidades de energía digestible de mantenimiento, 110 Kcal ED/kg⁷⁵, el agua se proporcionó a libertad. Los tratamientos se formularon en base a diferentes variedades de maíz QPM (538 C “Tamaulipas”, 537 C “Tamaulipas”, 537 C “Iguala”, 334 C “Celaya”, QPM 1), así como un maíz blanco, un maíz amarillo y una pasta de soya 46. Las dietas se reforzaron con vitaminas y minerales y a cada ración se le adicionó 0.3% de óxido de cromo como marcador indigestible. El período experimental duró 7 días, los primeros 5 días fueron de adaptación a las dietas experimentales y los días 6 y 7 se colectó la digesta ileal a través de la cánula cada dos horas durante 48 horas en bolsas de plástico conteniendo 10 ml de HCl 0.2 N como conservador. La digesta ileal se congeló a -20 °C hasta su liofilización, el liofilizado se molió a través de una criba de 1 mm; las variables de respuesta fueron el contenido de materia seca, nitrógeno y cromo en las dietas y en la digesta ileal. Los datos se analizaron utilizando el procedimiento de los modelos lineales generales del paquete estadístico SAS. Los resultados muestran que la digestibilidad ileal de la materia seca fue similar ($P>0.05$) 80.07% en todos los tratamientos; sin embargo, la digestibilidad ileal aparente del nitrógeno es superior ($P<0.01$) para la pasta de soya 75.3% que para el conjunto de maíces 64.5%; cuando se comparó la digestibilidad ileal verdadera, esta fue similar ($P>0.05$) para todos los tratamientos 79.2%. Los resultados nos permiten concluir que la proteína de los maíces QPM es igual de digestible que la de los maíces normales (blanco y amarillo).