



Alimentos Extruídos Para Tilapia

El cultivo de Peces ha mejorado en todos aspectos, desde el diseño de las granjas hasta el manejo en el mercado de los animales producidos. Gracias a las técnicas de alimentación y a intensas y constantes investigaciones, Silver Cup entiende cada día más los requerimientos nutricionales de las especies acuícolas que se producen en todo el mundo.

Es por esto, que El Pedregal Silver Cup cuenta con líneas con tecnología de punta, para la fabricación de alimentos acuícolas extruídos. Con estos equipos, se ofrece a los acuacultores alimentos de más calidad nutricional y digestibilidad, a precios más bajos, en función de la relación costo beneficio.

Por que utilizar Alimentos Extruídos?

- Porque pueden ser flotantes, de hundimiento lento, de hundimiento rápido ó semihúmedos y utilizarse, prácticamente para alimentar a cualquier especie acuática sin importar el tipo de cultivo.
- La Tasa de Conversión Alimenticia (TCA) es mejor. Esta sé efficientiza del 15 al 30%. La razón es que el extrusor trabaja a temperaturas y humedades más altas que las de los procesos convencionales, además de que el tiempo en que el alimento permanece dentro de la máquina también es mayor, permitiendo así un cocimiento arriba del 95%, aumentando la digestibilidad de las diferentes materias primas, en particular la de los almidones. Como ejemplo; tenemos que el Alimento para Tilapia con 32% de proteína y 5% de grasa extruído, tiene una Energía Metabolizable Disponible (EMD) de 3,152.28 Kcal/Kg mientras que el Alimento para Tilapia con la misma fórmula pero peletizado donde el cocimiento es de alrededor del 25%, tiene 2,377.34 Kcal/Kg, esto significa que el extruído tiene 32.6% más de EMD y producirá arriba de un 25% más de carne de Tilapia. Al producir un Kg de alimento extruído más carne, el aporte de las heces al agua será menor, lo que reducirá las enfermedades y por consecuencia las mortalidades, además de la demanda biológica de oxígeno dentro del estanque.



- Las bacterias no sobreviven al proceso de extrusión, por lo que se tienen alimentos más saludables y seguros de utilizar.
- Al estar gelatinizados ó cocidos los almidones, las vísceras de los peces tendrán un menor contenido de grasa (glicol), lo que representará menos mermas al eviscerar y filetear al pescado.
- Se pueden fabricar pelets de diámetros muy pequeños.
- Los pelets extruídos son más resistentes a la desintegración, debido a que el cocimiento de los almidones forma una importante estructura que les da rigidez. Esto reduce los finos (polvo) en el alimento y aumenta la estabilidad en el agua, llegando más Kg de alimento al estomago de los peces y protegiendo más la calidad del agua por una menor contaminación.
- Con un extrusor, se pueden cortar los pelets de una forma más exacta, dando por resultado tamaños de pelets mucho más uniformes. Este punto es importante, ya que cuando se comienza a alimentar a un estanque, los peces grandes buscarán los pelets pequeños que son más fáciles de comer, dejando así a los peces pequeños los pelets más grandes, dando por resultado una mayor disparidad entre las tallas de los animales. Además, por ser los alimentos extruídos más ligeros, hay un mayor número de pelets en cada Kg de alimento, lo que permite que los pelets lleguen más fácilmente a cada uno de los peces y así eficientar la alimentación.
- Al usar pelets flotantes, el tiempo de alimentación por estanque se verá reducido, pues los pelets no se irán al fondo del estanque para convertirse en pérdidas, además de que el acuacultor estará seguro de que el alimento suministrado será el mismo que los peces consumirán.

pp 2/2

ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD EL PEDREGAL, S.A. DE C.V.

Juan Gutenberg N° 112, Col. Reforma y Ferrocarriles Nacionales. C.P. 50070. Toluca, México.

Tel: (722) 2 13 40 08 ° Fax (722) 2 15 71 02 ° E-mail: información@el-pedregal.com

www.el-pedregal.com