

Alimentando con Optiline: la excelencia nutricional

Skretting ha desarrollado la dieta Optiline para camarones. Una dieta de altas especificaciones, formulada para cubrir los requerimientos nutricionales de los animales de engorde y ofrecer al camarero la mayor velocidad de crecimiento y el menor factor de conversión alimenticio (FCA); de tal forma que se maximice el retorno de su inversión. Para entender cómo en Skretting Ecuador conseguimos esto, es necesario comprender cómo hemos comprado, formulado y manejado las materias primas que componen la dieta Optiline.



El fundamento de Optiline

Los animales de cultivo como el camarón están seleccionados según distintos programas genéticos, pero todos comparten uno común: la selección por el máximo crecimiento. Para poder expresar su máximo potencial genético de crecimiento requieren una dieta que cubra todas sus necesidades nutricionales. Si algún nutriente no queda cubierto (proteína, aminoácidos, fósforo, colesterol, etc.) se convertirá en el factor limitante, se observará una velocidad de crecimiento por debajo de la esperada y un FCA por encima del deseado. Un claro símil se observa en la figura del barril, donde la tabla menos alta determina la cantidad de agua máxima que se puede almacenar.



Optiline surge como resultado de años de investigación llevados a cabo en los centros de investigación en Acuicultura de Skretting (ARC) y cuenta con numerosas pruebas de validación en Ecuador. Se fundamenta en el conocimiento objetivo (no empírico) de las necesidades nutricionales de los camarones, de tal forma que sea una dieta completa, balanceada y óptima. Cerciora los pilares de la macro y micro-nutrición, con especial énfasis en aquellos nutrientes que por su pequeña inclusión no suelen ser tomados en cuenta pero que son esenciales para realizar múltiples procesos metabólicos.

La excelencia de Optiline

Fabricar un balanceado puede compararse con preparar una receta de cocina. Todo empieza por la compra de materias primas, continúa con la receta (la fórmula) y termina con su cocción (fabricación). En Skretting aseguramos la calidad a través del pilar de evaluación y manejo de ingredientes y proveedores, que acredita que los alimentos contengan solo materias primas saludables, seguras y sostenibles. Solo proveedores aprobados pueden ofrecernos sus materias primas a través de un contrato de calidad que asegura el debido cumplimiento, tanto en la calidad nutricional buscada como en la legislación vigente.



¹ Near-infrared spectroscopy o espectroscopia de infrarrojo cercano, basada en la existencia de relaciones entre las características físicas, químicas y sensoriales de un producto y la absorbancia a longitudes de onda específicas en la región del infrarrojo cercano.

Todas las materias primas y cada lote que ingresa a las plantas de Skretting Ecuador, es sometido a un estricto protocolo de inspección y muestreo por parte del departamento de control de calidad. Las muestras son llevadas al laboratorio y analizadas por vía húmeda o NIRS¹ y solo cuando se asegura su calidad según contrato, se permite su ingreso. Durante el muestreo y análisis se comprueba el estado saludable de las materias primas (frescura, proceso de elaboración correcto, etc.), su composición proximal (humedad, proteína, grasa, aminoácidos, fósforo, colesterol, etc.) y su aporte nutricional (digestibilidad) / (Figura 1).

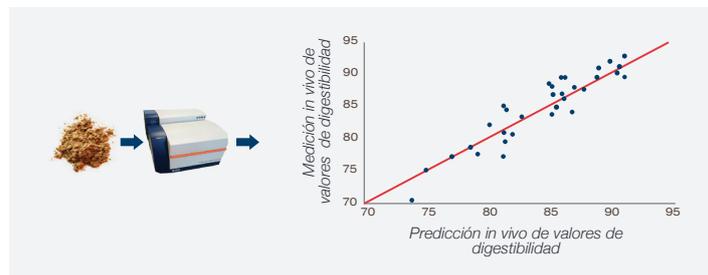


Figura 1. Uso de la tecnología NIRS (espectroscopia de infrarrojo cercano)¹ para la medición de la digestibilidad de las materias primas.

El análisis de cada materia prima en tiempo real permite detectar con exactitud las variaciones en la composición química (Figura 2) y ajustar la cantidad de una u otra a introducir durante el proceso de formulación. De esta forma se asegura la nutrición completa y requerida por el camarón.

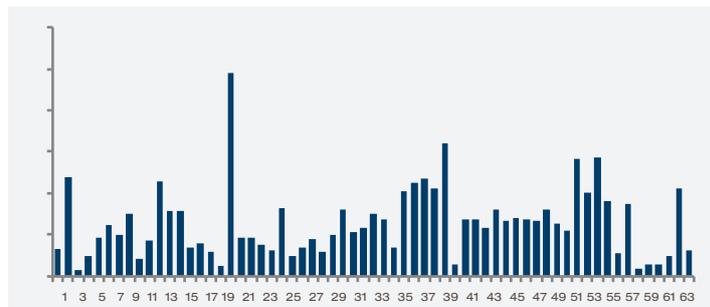


Figura 2. Variaciones en las cantidades de fósforo de diversas materias primas usadas en la formulación de alimento para camarones.

