

VALOR NUTRICIONAL DE LA TORTA DE PALMISTE EN DIETAS PRÁCTICAS PARA ALEVINOS DE TILAPIA ROJA (*Oreochromis spp*)

E.A. Amaya ¹, G. Afanador ², L.G. Quintero ², W. Bonilla ³.

Laboratorio de Ictiología, Departamento de Ciencias para la Producción Animal, Facultad de Medicina Veterinaria y de Zootecnia. Universidad Nacional de Colombia.

RESUMEN

En este estudio se evaluó el efecto de la incorporación de cinco niveles de torta de palmiste (0%, 2%, 4%, 6% y 8%) en dietas suministradas a alevinos de tilapia roja (*Oreochromis spp.*) durante un periodo experimental de 60 días. Se emplearon 100 peces con peso medio inicial de $2.80 \pm 0.03\text{g}$, distribuidos en un diseño completamente al azar, con cinco tratamientos, cuatro repeticiones y cinco individuos por acuario, que se alojaron en densidades de seis y doce litros por alevino, durante la primera y segunda mitad del estudio respectivamente. Las dietas se formularon de modo que fueran isoprotéicas (38%), isoenergéticas (3250 Kcal/kg ED) y presentaran valores similares de grasa y fibra. La alimentación se realizó hasta saciedad aparente con cuatro suministros por día. El consumo de alimento así como el incremento de biomasa en cada acuario se cuantificaron cada diez días. Al final del periodo experimental se analizaron los siguientes parámetros productivos: ganancia de peso (GP), consumo de alimento (CO), conversión alimenticia (CA) y tasa de crecimiento (TC). Los resultados demostraron que ninguno de los parámetros evaluados presentó variación significativa ($p < 0.05$) según el nivel de inclusión de torta de palmiste: GP $17,08 \pm 0,87\text{g}$; CO $22,92 \pm 0,57\text{g}$; CA $1,35 \pm 0,6$; TC $1,42 \pm 0,03$. Se concluye entonces, que la incorporación de torta de palmiste hasta en un nivel de 8% en dietas para alevinos de tilapia roja, es una práctica que biológicamente no afecta el desempeño productivo de los peces y que permite plantear el estudio de mayores niveles de inclusión. Así mismo su mayor disponibilidad y menor costo respecto a otros subproductos de oleaginosas y materias primas como el salvado y la mogolla de trigo, le dan una ventaja comparativa al no tener que competir con la demanda para consumo humano, lo que en términos económicos también justificaría su uso. Los resultados de este estudio muestran que la torta de palmiste tiene un buen potencial para ser empleada en dietas para alevinos de Tilapia Roja.

¹ Zootecnista Universidad Nacional de Colombia.

² Profesor Asociado Universidad Nacional de Colombia.

³ Estudiante Zootecnia Universidad Nacional de Colombia.