

Lecitina de soja rica en ácidos grasos libres para dietas de pollos de carne. Efecto sobre los rendimientos productivos, la digestibilidad de los ácidos grasos y el grado de saturación del tejido adiposo

La lecitina de soja es una fuente de energía que puede reemplazar hasta un 2 % del aceite de soja o se puede mezclar con aceite ácido en dietas de crecimiento-acabado de pollos de carne

Alberto Viñado, Lorena Castillejos and Ana Cristina Barroeta. 2019. *Animals* 9:802
<http://dx.doi.org/10.3390/ani9100802>

Se llevaron a cabo dos experimentos para evaluar la inclusión de lecitina de soja con un alto contenido en ácidos grasos libres (L) en piensos de iniciación y crecimiento-acabado de pollos de carne. Además, se estudió el efecto sobre los rendimientos productivos, utilización de energía y ácidos grasos (FA) y el perfil de FA del depósito de grasa abdominal (AFP). Un pienso base fue suplementado con 3% de aceite: aceite de soja (S; Experimento 1) o aceite ácido (AO; Experimento 2) y se realizaron sustituciones progresivas por L (1%, 2% y 3%). La inclusión de L no modificó los parámetros productivos ($p > 0,05$). La sustitución de S por L en piensos de iniciación no redujo la utilización de la energía y los FA totales ($p = 0,05$), en cambio en dietas de crecimiento-acabado, una sustitución de S por L hasta el 2%, no modificó la utilización de la energía y los FA ($p > 0,05$). La sustitución de AO por L no produjo modificaciones sobre la utilización de la energía y los FA ($p > 0,05$) durante la fase de iniciación, mientras que la mezcla de un 1% de AO y 2% de L resultó ser la mejor combinación en términos de digestibilidad de los FA. El perfil en FA del AFP reflejó la composición de los FA de la dieta. La lecitina de soja es una fuente de energía que puede reemplazar hasta un 2 % del aceite de soja o se puede mezclar con aceite ácido en dietas de crecimiento-acabado de pollos de carne.

Soybean Lecithin High in Free Fatty Acids for Broiler Chicken Diets: Impact on Performance, Fatty Acid Digestibility and Saturation Degree of Adipose Tissue

The addition of L could replace, up to 2% or be blended with AO in broiler grower–finisher diets as an energy source.

Alberto Viñado , Lorena Castillejos and Ana Cristina Barroeta. 2019. *Animals* 9:802
<http://dx.doi.org/10.3390/ani9100802>

Two experiments were conducted to evaluate the inclusion of soybean lecithin with a high free fatty acid content (L) in starter and grower–finisher broiler diets, as well as its influence on performance, energy and fatty acid (FA) utilization and the FA profile of the abdominal fat pad (AFP). A basal diet was supplemented with soybean oil (S; Experiment 1) or acid oil (AO; Experiment 2) at 3%, and increasing amounts of L (1%, 2% and 3%) were included in replacement. The inclusion of L did not modify performance parameters ($p > 0.05$). The S replacement by L reduced energy and total FA utilization ($p < 0.05$) in starter diets; however, in grower–finisher diets, a replacement up to 2% did not modify energy and FA utilization ($p > 0.05$). The AO substitution by L produced no modifications on energy and FA utilization ($p > 0.05$) during the starter phase, while the blend of 1% of AO and 2% of L resulted in the best combination in terms of the FA digestibility. The FA profile of the AFP reflected the FA composition of diets. The addition of L could replace, up to 2% or be blended with AO in broiler grower–finisher diets as an energy source.
