

Roger Davin



Curriculum

Roger es consultor avícola y product manager en Schothorst Feed Research (SFR, Países Bajos).

Roger estudió veterinaria, máster en ciencias animales y el doctorado en nutrición animal en la Universitat Autònoma de Barcelona (España). Durante su doctorado realizó tres estancias en la UC Davis (California, EEUU), Freie Universität Berlin (Alemania) y a Novus International (Missouri, EEUU). Posteriormente hizo un postdoc de tres años entre la University of Missouri y Novus International en St. Louis (EEUU). En junio del 2017, Roger se trasladó a los Países Bajos para trabajar como investigador en nutrición monogástrica en SFR. Desde 2019 empezó las actividades como consultor (avícola) dentro la estructura de SFR. Actualmente Roger es consultor de nutrición avícola en empresas en Países Bajos, Europa y Asia.

Resumen de la ponencia Fuentes alternativas de proteínas (proteínas transformadas).

Roger Davin, Schothorst Feed Research (Lelystad, Países Bajos)

Una economía circular se basa en ciclos cerrados de nutrientes y minimiza la pérdida de materia prima (biomasa). Los diversos componentes de la biomasa deben utilizarse de forma eficiente y con un valor añadido óptimo. El sector de la alimentación animal tiene el gran desafío de optimizar el uso de grandes volúmenes de coproductos y residuos de biomasa de la industria alimentaria y de base biológica. El sector es capaz de valorizar dichos coproductos y residuos de forma segura y sostenible. Y las aplicaciones de alimentación están bien posicionadas en la llamada “pirámide de valor”.

Los cambios legislativos recientes a nivel europeo estimulan la economía circular dentro de los objetivos del Pacto Verde Europeo (Green Deal), Estrategia de la granja a la mesa (Farm to Fork strategy) y de los objetivos de sostenibilidad de la ONU. En este marco, la UE levantó a finales del 2021 la prohibición del uso de proteínas animales procesadas (PAPs) de origen porcino, avícola e insectos en el Reglamento (UE) 2021/1372. Los “nuevos” PAPs son coproductos de matadero, es decir de animales que han pasado la correspondiente inspección veterinaria y son aptos para consumo humano, y se deben separar según la especie u origen (avícola o porcino). Esto es en contraste con los PAPs de hace más de 25 años en el que las fuentes de PAPs podían tener varios orígenes (i.e. no siempre de coproductos de matadero) y de múltiples especies (avícola, porcino o rumiantes).

Además de los PAP en los Países Bajos hay varios proyectos de investigación caracterizando nuevas fuentes protéicas como las algas, insectos, legumbres. Durante esta presentación se hará revisar las nuevas fuentes alternativas de proteínas con más hincapié a las proteínas procesadas