

MATERIAS GRASAS RICAS EN ÁCIDOS GRASOS DE CADENA MEDIA EN ALIMENTACIÓN ANIMAL

Grasas láuricas y sus subproductos



 **26 de mayo**

9:30- 13:30

Sala de Graus, Edificio Gramenet.

Campus de la Alimentación de Torribera-UB, Santa Coloma de Gramenet

Como llegar:

<https://maps.app.goo.gl/TZ7zrofDj3CdJHwm8>

Inscripción gratuita

<https://forms.office.c om/e/bVEbWbpAdr>

Antes del 20 de mayo

Más información

A.C. Barroeta

ana.barroeta@uab.cat

F. Guardiola

fguardiola@ub.edu



Financiado por:



9:15 Acreditación y entrega de documentación.

9:30 Bienvenida y presentación de la jornada.

C. Vidal, Directora del Campus de la Alimentación de Torribera-UB.

9:40 Presentación global del proyecto.

Subproductos ricos en ácidos grasos de cadena media en la alimentación de monogástricos. Nutrición comparada, salud intestinal y efecto sobre la calidad de los alimentos.

A.C. Barroeta, SNIBA-UAB/F. Guardiola, Libifood-INSA-ITMAS-UB.

10:00 Efecto sobre la función intestinal de barrera en modelos celulares.

R. Martin Venegas, Libifood-INSA-UB.

10:30 Digestibilidad y parámetros productivos en trucha arcoíris.

R. Sala, S. Li, SNIBA-UAB/I. Biasato, DISAFA-UniTo.

11:00 Pausa y café

11:30 Digestibilidad, salud intestinal y microbioma en broilers.

E. Llauradó, M. Espinosa de los Monteros, A.C. Barroeta, SNIBA-UAB.

12:00 Calidad de la carne de pollo.

L. Parro, F. Guardiola, Libifood-INSA-ITMAS-UB.

12:30 Digestibilidad, salud intestinal, parámetros productivos en gallinas ponedoras y calidad comercial del huevo.

A. Orozco, M.D. Soler, AviFeed Science-UCH-CEU.

13:00 Composición lipídica y estabilidad oxidativa del huevo.

A. Tres, Libifood-INSA-ITMAS-UB

13:30 Finalización de la jornada.