

GRASA VEGETAL (NO SOJA, NO GIRASOL) PARA EL CERDO BLANCO

Desde un punto de vista alimenticio, no se puede poner pegas a que la alimentación de los cochinos sea con otras grasas animales.- La grasa animal es promotora de crecimiento, fuerza y gordura (se deposita fácilmente en el tejido adiposo).- Esto vale para la grasa animal que está bien tratada, bien obtenida, perfectamente **esterilizada**, y que **no** sea de la misma especie animal a alimentar.- Y siempre que se hayan eliminado correctamente los **MER** (material específico de riesgo).-

Pero no siempre se puede garantizar que la grasa animal que compramos haya sido perfecta y completamente esterilizada.- Y si no ha sido así, entonces empiezan los problemas de transmisión de enfermedades de unos animales a otros, las epizootias, las preocupaciones graves para el granjero.-



También debe respetarse escrupulosamente la recomendación de la U.E. que **se evite a toda costa alimentar a los animales con grasa de su misma especie**.- De hecho, está comprobado que en todas las comunidades de tribus antiguas en las que se ha practicado el canibalismo humano han aparecido, más pronto o más tarde, degeneraciones del cerebro y/o sistema nervioso.- Así parece que la enfermedad de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (E.E.B.) sea también consecuencia tardía de haber estado alimentando el ganado vacuno con su sebo bovino.-



Pasó con los hombres y ha pasado con las vacas ¿tenemos seguridad de que no vaya a pasar nunca con los cerdos? Ud, criador porcino y fabricante de pienso para cerdos ¿quiere ser el primero al que le ocurra este problema?.

Ah, pero todo esto puede evitarse con una solución sencilla: no use grasa de cerdo para el cerdo, no use grasa animal para el cerdo, USE GRASA VEGETAL. Pero no una grasa vegetal cualquiera (ni tampoco tiene que ser precisamente la que fabrica RIOSA, pero sepa que ni el aceite de soja, ni el de girasol, ni las oleínas de soja/girasol son adecuadas para el cerdo blanco).-

Esas calidades vegetales son demasiado fluidas, buenas (óptimas) para ponedoras, pero no van bien para porcino.- La grasa del cerdo resultaría demasiado blanda o incluso líquida.- Eso sería un error.- Lo correcto es emplear grasa vegetal pero procedente de palma y otras grasas vegetales más duras.- Ahora les recomendamos que consuman nuestro tipo "AL", cuyo perfil de saturados es similar al de la pALma.- Quedará totalmente satisfecho del resultado obtenido.-



El grado de consistencia de una grasa o aceite está ligado básicamente a su propio nivel de insaturación .- La insaturación de una grasa se mide por su **gps**, por tanto el gps sirve para medir el grado de dureza o blandura de una grasa, en función de su composición en ácidos grasos.- El gps típico del cerdo blanco es 0.58, en su pienso pueden usarse grasas cuyo gps esté entre 0.45 y 0.71. Dentro de esos valores extremos se sitúa nuestro compuesto AL, cuyo valor típico es 0.58 precisamente.- El palma puro tiene 0.53, es bueno; pero los mencionados aceites (y oleínas) de soja y girasol (en general todos los aceites de semillas: sésamo, maíz, colza, cártamo o alazos) tienen un gps extraordinariamente alto, entre 1.04 y 1.16, con ellos la grasa del cerdo resultará demasiado fluida.-

En conclusión: use la grasa vegetal de RIOSA con un gps adecuado, mayormente y preferentemente el tipo "AL".- No tendrá contaminaciones de enfermedades , no tendrá problemas, tendrá éxitos.-