

RESUMEN

Autor [Barboza Huamán, C.A.](#)

Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Zootecnia, Dpto. Académico de Nutrición](#)

Título Determinación de la digestibilidad de nutrientes y la energía digestible de la torta de soya (Glycine max) en juveniles de gamitana (Colossoma macropomum)

Impreso Lima : UNALM, 2016

Copias

Ubicación	Código	Estado
-----------	--------	--------

Sala Tesis	M12. B37 - T	EN PROCESO
------------	------------------------------	------------

Descripción 79 p. : 1 fig., 4 cuadros, 146 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Tesis (Ing Zootecnista)

Bibliografía Facultad :
Zootecnia

Sumario Sumario (Es)

Materia [COLOSSOMA MACROPOMUM](#)

[ENERGIA DIGESTIBLE](#)
[TORTAS DE SOJA](#)
[ANIMALES JOVENES](#)
[DIGESTIBILIDAD](#)
[CONTENIDO DE MATERIA SECA](#)
[EXTRACTOS](#)
[CROMO](#)
[OXIDOS](#)
[EVALUACION](#)
[PERU](#)
[GAMITANA](#)
[TORTAS DE SOYA](#)
[COEFICIENTE DE](#)
[DIGESTIBILIDAD APARENTE](#)
[EXTRACTO ETereo](#)
[EXTRACTO LIBRE DE](#)
[NITROGENO](#)
[EXTRACTO LIBRE DE CROMO](#)

N° PE2017000226 B /
estándar M EUVZ M12

El presente ensayo se realizó en las instalaciones del Laboratorio de Investigación en Nutrición y Alimentación en Peces y Crustáceos (LINAPC) del Departamento Académico de Nutrición de la facultad de Zootecnia, Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM). La elaboración de las dietas experimentales se realizó en la Planta de Alimentos Balanceados del Programa de Investigación y Proyección Social en Alimentos, Facultad de Zootecnia. El objetivo del presente estudio fue determinar la digestibilidad aparente de la materia seca, proteína, extracto etéreo y extracto libre de nitrógeno; y la determinación de la energía digestible de la torta de soya en gamitana, usando el método indirecto con un marcador de óxido de cromo (Cr_2O_3). Se utilizaron 18 juveniles de gamitana (*Colossoma macropomum*), fueron adquiridos en el Centro de Investigación y Producción Piscícola (CINPIS), con peso promedio de 258 g. Los peces fueron recepcionados en dos acuarios de adaptación donde permanecieron por cuatro días. Luego distribuidos aleatoriamente en seis acuarios de digestibilidad tipo *Guelph*, en número de tres peces por acuario. La duración de la fase experimental fue de 30 días (29 de abril al 26 de mayo del 2013), durante el cual se realizó colecciones diarias de heces. Los resultados de los coeficientes de digestibilidad aparente de la torta de soya es para materia seca 61.16 por ciento, para proteína cruda 82.76 por ciento, para extracto etéreo 72.42 por ciento, para extracto libre de nitrógeno 36.91 por ciento y para energía bruta 67.31 por ciento. La energía digestible obtenida para la gamitana fue de 2.969 Mcal/Kg (tal como ofrecido), de la torta de soya.