

## RESUMEN

Autor [Varas Hilario, C.E.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Zootecnia, Dpto. Académico de Nutrición](#)  
Título **Evaluación de ácidos grasos neutralizados de pescado en reemplazo de aceite de soya en dietas de postura para gallinas Hy-Lyne Brown**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">L51. V37 - T</a>	EN PROCESO
Descripción	52 p. : 1 fig., 5 cuadros, 64 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Zootecnista)	
Bibliografía	Facultad : Zootecnia	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">GALLINA PONEDORA</a> <a href="#">RAZAS DE POLLO</a> <a href="#">ACIDOS GRASOS INSATURADOS</a> <a href="#">ACIDOS GRASOS SATURADOS</a> <a href="#">ACEITE DE SOJA</a> <a href="#">ACEITES DE PESCADO</a> <a href="#">VALOR NUTRITIVO</a> <a href="#">DIETA</a> <a href="#">DESEMPEÑO DE LA POSTURA</a> <a href="#">CONSUMO DE ALIMENTO</a> <a href="#">CONVERSION DE ENERGIA</a> <a href="#">MORTALIDAD</a> <a href="#">RENTABILIDAD</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">GALLINAS HY-LINE BROWN</a> <a href="#">ACIDOS GRASOS NEUTRALIZADOS DE PESCADO</a>	
Nº estándar	PE2019000102 B / M EUVZ L51	

El objetivo de la investigación fue evaluar diferentes niveles de inclusión de ácidos grasos neutralizados de pescado en reemplazo de aceite de soya, en dietas de postura para gallinas ponedoras Hy-Line Brown, en niveles de 1.5 y 3.0 por ciento. Se llevó a cabo en las instalaciones de la granja de aves de la Universidad Nacional Agraria La Molina, se seleccionaron 270 gallinas de postura de 41 semanas de edad, las cuales se distribuyeron en nueve unidades experimentales, cada una conformada por 5 jaulas, con 6 aves cada una. Se utilizaron ingredientes comerciales tales como maíz amarillo, torta de soya, aceite de soya y aditivos tales como carbonato de calcio, pre mezcla de vitaminas y minerales. Las dietas fueron formuladas siguiendo los requerimientos de la línea de postura Hy-Line Brown 2016 (anexo II) y la forma física del alimento fue en harina. Se tomaron como criterios de evaluación: el porcentaje de postura, peso promedio huevo, masa de huevo, consumo de alimento, conversión alimenticia, porcentaje de mortalidad y retribución económica del alimento. La inclusión de 3.0 por ciento de ácidos grasos neutralizados de pescado en dietas para gallinas Hy-line Brown en postura, incrementó en 4 por ciento la retribución económica del alimento, en comparación a la dieta que no utilizó dichos ácidos grasos.

## **Abstract**

The aim of this investigation was to assess different levels of incorporation of neutralized fatty acids from fish in replacement of soybean oil, in diets posture for Hy-Line Brown laying hens at levels of 1.5 and 3.0 percent. It took place in the facilities of the Experimental Poultry Farm of the National Agrarian University La Molina. 270 laying hens of 41 weeks of age were selected, which were distributed among nine experimental units. Each one is provided with 5 cages that are home to 6 hens each. The ingredients used for the preparation of the experimental diets were yellow corn, soybean cake, soybean oil and additives such as calcium carbonate, pre-mix of vitamins and minerals. These diets were formulated following the requirements of the posture line Hy-Line Brown 2016 and the physical form of feed was flour. The criteria used for this research were: posture percentage, average egg weight, egg mass, feed Intake, feed conversion, mortality and economic retribution of the food. The inclusion of 3.0 percent of the neutralized fatty acids from fish on Hy-Line Brown laying hens, increased up to 4 percent the economic retribution of food in comparison to the diet that did not use these fatty acids.