

GUIA DE ALMACENAMIENTO Y USO DEL ALIMENTO



Hay que reconocer de que algunos de los problemas productivos de las especies acuícolas cultivadas están asociados con un almacenamiento inadecuado y por el posterior manejo del alimento al momento del uso en el estanque.

1. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

La extrusión es un proceso tecnológico que prácticamente “cocina” el alimento; esto le otorga una larga vida útil, pero tampoco hay que abusar de esta cualidad; es necesario tratar de cumplir las siguientes recomendaciones:

- a) *El lugar de almacenamiento debe ser fresco, seco y ventilado; los sacos no deben colocarse directamente sobre el piso ni pegado a las paredes. Tampoco deben ser expuestos directamente a los rayos solares, ni estar en ambientes con presencia de insectos ó roedores.*
- b) *Procurar ordenar el alimento de tal manera que pueda asegurar una correcta rotación del alimento, aplicando el principio de que “lo primero que entra, es lo primero que sale”.*
- c) *En estas condiciones de almacenamiento, el alimento tiene una conservabilidad de **150** días, contados a partir de la fecha de producción, aunque la regla principal es consumir el alimento, en el menor tiempo posible después de su fecha de producción.*
- d) *No usar el producto si hay presencia de daños sanitarios evidentes como es el enmohecimiento de los pellets (coloración blanquecina), presencia de insectos, olor fuerte a humedad ó alimento compactado, antes ó después del tiempo de conservabilidad.*
- e) *No colocar los sacos ó bolsas hasta alturas cercanas al techo, sobre todo si la bodega tiene techo de láminas de zinc y está ubicada en climas tropicales con temperaturas ambientales por sobre los 36 °C y humedades relativas superiores al 70%.*

2. GUIA DEL BUEN TRATO AL ALIMENTO ANTES DE USARLO EN EL ESTANQUE

- a) *El maltrato ó manejo grosero de los sacos ó bolsas para hacerlos llegar al estanque ocasiona que aumenten los niveles de finos; no arroje los sacos desde alturas excesivas ni tampoco "pisotee" el alimento con el fin de acomodarlo a algun espacio reducido.*
- b) *No deje el alimento mucho tiempo, en la orilla de los estanques, a la exposición inclemente del sol, principalmente en paises tropicales. Trate de sacar de la bodega solo el alimento necesario para una alimentación; no de una vez para las alimentaciones posteriores a la primera alimentación. Cuando esto último sea inevitable, procure construir al pie de cada estanque, una caseta, con un techado aislante, para proteger al alimento del sol y de la lluvia.*

Recuerde que los principales problemas asociados a un inadecuado almacenamiento y manejo del alimento en la granja, son las micotoxinas y la oxidación de los acidos grasos, con las consecuentes pérdidas y/ó reducciones de la proteína, grasa y vitaminas, lo cual afecta, en primer lugar a la salud de los peces, y, posteriormente, al descenso de los parámetros zootécnicos como son la sobrevivencia, crecimiento y factor de conversión alimenticio.

JAJ/marzo 2009