



## UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

Facultad de Zootecnia

Laboratorio de Investigación en Nutrición y Alimentación de Peces y Crustáceos (LINAPC)

### **“DETERMINACION DE LA DIGESTIBILIDAD Y ENERGÍA DIGESTIBLE DE LA TORTA DE SACHA INCHI (*Plukenetia volubilis* Linneo) EXTRUÍDA EN TRUCHA ARCO IRIS (*Oncorhynchus mykiss*)<sup>1</sup>”**

Escotti Jara<sup>2</sup>, Víctor Vergara<sup>3</sup>, Roberto Camacho<sup>4</sup>

#### **RESÚMEN**

El objetivo del presente trabajo fue determinar la digestibilidad y energía digestible de la torta de sachá inchi extruida<sup>5</sup>, mediante la determinación del coeficiente de digestibilidad aparente usando el método indirecto con un marcador de óxido crómico. La evaluación se realizó en el Laboratorio de Investigación en Nutrición y Alimentación de Peces y Crustáceos (LINAPC), durante 30 días, para lo cual se utilizaron 18 juveniles de trucha arco iris, provenientes de la Estación Piscícola Molino SAC – Huarquiri – Huaral. Se formuló una dieta comercial, de la cual se obtuvo la Dieta referencial (con 99.5% de la dieta comercial y 0.5% de óxido de cromo) y la Dieta prueba (69.5% de la dieta comercial, 30% de TSIE y 0.5% de óxido de cromo). Cada tratamiento presentó tres unidades experimentales (acuarios). Las heces colectadas fueron cuidadosamente extraídas del sistema de colección de heces y pasadas a través de una malla de 100µm, posteriormente fueron secadas en una estufa a 65°C por seis horas, para reducir la humedad e inmediatamente congeladas y almacenadas para su uso. Se realizaron los análisis químicos proximales de las dietas heces e ingrediente. El coeficiente de digestibilidad aparente obtenido para la torta de sachá inchi extruida en trucha arco iris, fue de 97.33% para materia seca, 96.77% para proteína, 86.63% para extracto etéreo, 71.98% para extracto libre de nitrógeno y 96.17% para energía bruta.

*Palabras claves: digestibilidad, energía digestible, torta de sachá inchi, trucha arco iris.*

<sup>1</sup> Proyecto N° 009 – FINCyT – FIDECOM – PIPEI

<sup>2</sup> Ing. Zootecnista-UNALM

<sup>3</sup> Profesor principal del Departamento Académico de Nutrición – Jefe LINAPC – UNALM.

[vjvergara@lamolina.edu.pe](mailto:vjvergara@lamolina.edu.pe)

<sup>4</sup> Ing. Zootecnista – Investigador LINAPC. [rob\\_8cc@hotmail.com](mailto:rob_8cc@hotmail.com)

<sup>5</sup> TSI Ingrediente distribuido por Agroindustrias & Exportaciones Armori S.A.C

**Cuadro 1.** Contenido nutricional y Energía Bruta (EB) de la torta de sachá inchi extruida (TSIE), Coeficiente de Digestibilidad aparente (CDA) y digestibilidad de los nutrientes y energía digestible de la TSIE.

<b>Contenido nutricional y EB (%)</b>	<b>TSI</b>
Materia Seca	90.06
Extracto etéreo	11.89
Proteína cruda	47.66
Extracto libre de nitrógeno	42.40
Energía Bruta (Kcal/Kg)	4,857.74
<b>Coeficiente de digestibilidad aparente (%)</b>	
Materia Seca	97.33
Extracto etéreo	86.63
Proteína	96.77
ELN	71.98
Energía	96.17
<b>Nutrientes digestibles y energía digestible</b>	
Materia seca (g MS)	87.66
Extracto etéreo (g EE)	10.27
Proteína cruda (g PB)	46.12
Extracto libre de nitrógeno (g ELN)	30.52
Energía Digestible (Kcal/Kg)	4,671.69