

EL USO DE UREA EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Prof. Dr. Enrique Rimbaud
erimbaud@gmail.com
00505 88521488 (WhatsApp)

Sin lugar a dudas, una de las limitantes mayores en la alimentación de animales en producción es el porcentaje de proteínas que administramos... las vacas precisan de un mínimo de 16% de proteína en su dieta diaria, mientras que las ovejas y las cabras precisan de un mínimo de 18% de proteína...

En este contexto, las ovejas sin embargo llevan la ventaja de que son casi la única especie animal que puede convertir la urea contenida en su propia saliva en aminoácidos, facilitando la formación de proteínas en hígado y rumen...

En el caso de cabritos, corderos y terneros, se agudiza el problema porque estos para su desarrollo necesitan un mínimo de 22 a 23% de proteínas.

Las dietas a las que sometemos los animales de producción en Nicaragua, son todas hipoproteicas, es decir, muy bajas en proteína, por la costumbre arraigada de cultivar gramíneas, que son todas pobres en proteínas, como Mombasa (9% de proteína), Brachyarias (8% de proteínas), o pastos de corte como Taiwán, King Grass o Maralfalfa (del 11 al 14% de proteínas), por lo que ninguna cubre los requerimientos mínimos de los animales.

Distinto ocurre con aquellos que plantan leguminosas, dado que estas tienen un gran porcentaje de proteínas y de energía, como Caupí (23% de proteína), Maní forrajero (25% de proteína), o Clitoria, la alfalfa tropical que llega al 32% de proteína, entre tantas otras (Canavalia, Terciopelo, Kudzu, Madero Negro, Leucaena, Gandul, Morera, Nacedero, etc.).

Pero, mientras tomo la decisión de plantar y cultivar leguminosas en mi finca, preciso de soluciones rápidas y efectivas.

Una solución práctica, si se siguen instrucciones y lineamientos, es la de administrar urea en la dieta, la urea contiene un 46% de Nitrógeno, el que se convierte en un 287.5% de proteínas equivalentes totales... de 1 gr de urea, pueden convertirse en el rumen 625 grs de Nitrógeno no Proteico, el cual será degradado y recombinado en el rumen y en el hígado transformándose en aminoácidos y luego en proteínas, por lo que es un gran complemento en la dieta, siempre que se dé en las proporciones indicadas, porque de lo contrario, puede ser sumamente tóxico y hasta mortal.

Nuestras recomendaciones son de que se la administre de una de las siguientes tres maneras, o de estas tres maneras...

En el proceso de ensilaje, podemos agregar 5 kilogramos por cada tonelada de silo, enriqueciendo al mismo al elevar el tenor proteico.

En los concentrados, podemos usarla hasta en un 3%, lo que mejora mucho la oferta proteica del concentrado.

Y la forma más práctica, es con la melaza, donde podemos mezclarla incluyendo sales minerales, lo que nos brinda energía, proteínas y minerales en altas concentraciones, mejorando mucho la dieta, esta es una solución rápida a poner en funcionamiento para corregir dietas hipoproteicas o suplir la falta de alimento de calidad. Con la melaza, no usar mas del 10%, aunque nosotros sugerimos un 5%, lo que equivale a decir, por cada 100 litros de melaza, usaremos hasta 500 grs de urea.