

# **COMPOSICIÓN ALIMENTICIA PARA POLLOS DE ENGORDE A PARTIR DE DESECHO AGRÍCOLAS**

## **CAMPO DE LA INVENCION**

El objeto de la invención se enmarca en la producción de concentrado alimenticio balanceado para pollos, basado en materias primas 100% orgánicas con contenido nutricional para la etapa de engorde y pigmento.

## **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

En el estado de la técnica se conocen composiciones alimenticias para cría de pollos que utilizan sustancias naturales como la randia-cochinchinensis, es el caso de la solicitud internacional **WO2014035760A1** en donde se proporciona un método de cría de pollos, el método de cultivo incluye recolectar y secar frutas, ramas y hojas frescas de randia-cochinchinensis, y cortar las frutas, ramas y hojas en mallas de 50 a 80, luego mezclar uniformemente las frutas de randia-cochinchinensis y las ramas y hojas de la randia-cochinchinensis en una proporción de 3:7 para preparar uniformemente los aditivos de randia-cochinchinensis, y luego agregar un 3 % de los aditivos de randia-cochinchinensis sobre la base del alimento general para alimentar al pollo. Mediante el método de cría de pollos, la calidad y el sabor del pollo cambian, el pollo criado tiene buena calidad y un sabor delicioso, se puede aumentar el valor agregado del pollo común; el pollo único tiene una amplia perspectiva de mercado y beneficios económicos obvios.

No obstante, lo anterior mostrado por el estado de la técnica, persisten las necesidades de suministrar composiciones alimenticias para pollos a partir de sustancias naturales que tengan efectos mejorados nutricionales.

## **OBJETO DE LA INVENCION**

El objeto de la invención está relacionado con una composición alimenticia para pollos de engorde que tiene unas condiciones óptimas en cuanto a porcentaje de humedad, cenizas, grasa, fibra, proteína, vitaminas. Con la composición alimenticia de la presente invención se elimina la necesidad de utilizar materiales procesados que conforman la purina de alto costo, además de aditivos de color pigmentos sintéticos como

cantaxantina, Apo – Ester y Luteina empleados para dar color a la carne tampoco utiliza aditivos de sabor.

## DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCIÓN

Particularmente la presente invención está relacionada con una composición alimenticia para pollos de engorde empleando materias primas de origen vegetal (empleando residuos de plaza de mercado) y animal (sector avícola), así como cereales.

La composición alimenticia es un alimento balanceado que se compone de granos (arroz, lenteja y maíz) residuos vegetales (melaza, zanahoria, pimentón, bore, Gliricidia sepium y ajo) y proteína animal.

El alimento es una mezcla de compuestos, los que se evidencian en la siguiente lista: Componentes y proporción en rangos para 500g:

- Lens culinaris (5g a 50g)
- Cáscara de huevo (1g a 64g)
- Plátano (0.1g a 78g)
- Maíz (50g a 200g)
- Umbelíferas zanahoria (0.1g a 41g)
- Proteína animal (55g a 200g)
- Ajo (1g a 12 g)
- Fabaceae (Gliricidia sepium) (20g a 59g)
- Araceae (Colocasia esculenta) (25g a 35g)
- Melaza (0.1 g a 150g)
- Pimentón (2 g a 100g)
- arroz (5g a 200 g)

Humedad (Max) 13% Fibra (Max) 6% Proteína (Min) 18% Ceniza (Max) 8% Grasa (Min) 2,5%

En cuanto al procedimiento de obtención del concentrado alimenticio para pollos en etapa de engorde, se tiene que realizar una operación de secado de los ingredientes (Plátano, Umbelíferas, proteína animal ,ajo, Gliricidia sepium, cáscara de huevo bore, Colocasia esculenta) luego estos ingredientes sólidos pasan por la molienda para ser pulverizados; todos los alimentos pulverizados se mezclan con los no pulverizados y se agrega la melaza mientras estos se siguen revolviendo; luego la mezcla pasa por la máquina

paletizadora y luego de obtener la forma, inmediatamente ingresa a secado con una temperatura máxima de 20 °, posteriormente se realizan muestreo para hacer siembra de bacterias y que no se superen los índices de la NTC 2107 para posterior empaquetado y distribución.

Aunque la presente invención ha quedado descrita con las realizaciones preferentes mostradas, queda entendido que las modificaciones y variaciones que conserven el espíritu y el alcance de esta invención se entienden dentro del alcance de las reivindicaciones adjuntas.