

LA QUINUA EN LA ALIMENTACION DE CODORNICES

Diógenes Garzón *

Alberto Nosa **

Se utilizarán codornices por ser animales de altos requerimientos en proteínas (cría 26 por ciento; ponedoras 25 por ciento; reproductores 19 por ciento) y poder evidenciar así, la calidad de la proteína de la quinua.

También por ser animales de rápido crecimiento (madurez sexual a los 45 días) ; su promedio de consumo de alimento por ave 25 grs. por día en la raza japonesa; porque ocupa poco espacio (en el sitio en que cabe un pollo se tienen de 8 a 10 codornices) ; fácil manejo; buena rusticidad y excelente calidad de carne y huevos.

Estando caracterizada nuestra zona Andina irrás y paramos por regiones de minifundios y al mismo tiempo siendo esta la más propicia para el cultivo de quinua es muy posible utilizar este animal por su cómoda explotación. Esto también quiere decir que si la quinua no fuera consumida al natural por el hombre, podría ser muy bien aprovechada en forma de carnes y huevos.

En este trabajo se emplearán codornices de la raza japonesa en levante y postura.

Para el levante de cada 48 cotupollos se utilizará una jaula de 1 m 2 con su respectiva criadora, comedero y bebederos. Estos 48 animales serán distribuidos de a 12 por tratamiento.

En los ensayos relacionados con postura se emplearán 12 animales por cada nivel de quinua en la ración, que serán distribuidos en el mismo espacio y vital y en las mismas condiciones ambientales y de manejo de los codornices testigo.

Se harán análisis proximales de la quinua y/o la yema del huevo de codorniz.

Se requiere hacer un análisis de aminoácidos de la yema del huevo de codorniz y en base a este resultado y con el aminograma de la quinua, se balancearán las raciones para probar la aceptación y mejor respuesta a los niveles de quinua en la producción de los animales en levante y postura.

* Estudiante egresado de la Universidad Nacional

** Estudiante egresado de la Universidad Nacional

La duración del experimento en levante será de treinta días y en postura de 26; en caso necesario se repetirán estos períodos hasta hallar el nivel óptimo de la quinua en las raciones.

Se observarán los siguientes parámetros :

1. Ganancia de peso en los animales de levante.
2. Producción de huevos en las ponedoras.

RESULTADOS EN PORCENTAJES DE LAS PRUEBAS ORGANOLEPTICAS REALIZADAS
CON QUINUA EN EL LABORATORIO DE COCINA EXPERIMENTAL, DIVISION DE
INVESTIGACIONES NUTRICIONALES DEL ICBF.

Elvía de Urrego *

NOMBRE DE LA PREPARACION	CAPACIDADES ORGANOLEPTICAS Y CALIFICACION EN PORCENTAJES												
	OLOR			SABOR			CONSISTENCIA			APARIENCIA			OBSERVACIONES
	Buena %	Regular %	Mala %	Buena %	Regular %	Mala %	Buena %	Regular %	Mala %	Buena %	Regular %	Mala %	
1. Quinua con Leche	95	5	-	70	30	-	50	45	5	55	40	5	
2. Batido de Quinua con huevo	74	13	13	62	25	13	87	13	-	75	25	-	
3. Colada de Quinua	58	34	8	42	42	16	66	17	17	50	34	16	Sabor Amargo
4. Sopa de Quinua con vegetales	92	8	-	50	42	8	83	17	-	83	17	-	Sabor Amargo y a Tierra
5. Cuchuza de Quinua	92	8	-	67	25	8	92	8	-	92	8	-	Sabor Amargo
6. Sorbete de Quinua con guayaba.	92	8	-	67	33	-	100	-	-	100	-	-	Sabor Amargo

NCT: Estas pruebas se realizaron con un grupo de catadores de la División de Investigaciones, debidamente adiestrados para el efecto.

* Nutricionista ICBF.