

## Recopilación de los alimentos más comunes para cerdos

Alimento	MS (%)	ED (kcal/kg)	EM (kcal/kg)	FB (%)	PC (%)	Lisina (%)	Metionina + Cistina (%)	Triptofano (%)	Treonina (%)	Ca (%)	P (%)	Recomendaciones de uso
Maíz	86	3400	3.315	2,2	9	0,25	0,39	0,06	0,32	0,01	0,27	Sin límites de uso. En terminación, alto porcentaje produce grasas blandas
Sorgo	86	3290	3.050	2,75	10	0,23	0,33	0,09	0,33	0,03	0,31	Dependiendo del contenido de taninos, No se recomienda mas de 15% en lechones
Cebada	86	2970	2.850	5	9,5	0,35	0,41	0,1	0,31	0,05	0,36	No se recomienda en lechones, moderado en recría. Alto contenido en FB
Puntina de arroz	89	3100	3.215	1,3	7,8	0,3	0,33	0,12	0,3	0,04	0,15	Sin límites de uso
Afrechillo de trigo	87		2.210	10,6	14,7	0,55	0,49	0,24	0,53	0,13	1,2	Solo en adultos, no más de 25% (alto contenido de FB)
Semitín	87	2802	2.690	7	15,1	0,69	0,52	0,2	0,52	0,11	0,85	En lechones 15%, en recría 30%. Alto contenido FB.
Afrechillo de arroz	90	2750	2.700	11,6	12,8	0,56	0,42	0,13	0,44	0,07	1,4	En lechones 15%, recría 20%, terminación 40%. Alto contenido FB, desbalance mineral.
Harina de carne y hueso	93	2889	2.600	---	42,7	2,11	0,91	0,21	1,32	12,9	6,1	Hasta 10%, desbalance mineral, baja palatabilidad
Harina de sangre	90	3837	3.415	---	84	7,62	1,68	1,06	4	0,3	0,25	Hasta 5%, baja palatabilidad
Harina de pescado	92	3708	3.300	---	59,3	4,41	2,19	0,63	2,55	6,2	3,4	Retirar 20 días antes de faena (trasmite gusto)
Harina de soja	88	3430	3.135	7,4	42,5	2,7	1,27	0,57	1,67	0,3	0,62	Sin límites de uso
Poroto de soja desactivado	89		3.945	6	37	2,35	1,15	0,48	1,44	0,25	0,57	Limitar tiempo de almacenamiento luego de molido por enranciamiento de grasas.
Harina de girasol	90	2418	2.200	26,5	29,5	1,07	1,26	0,38	1,06	0,35	0,9	No se recomienda en lechones, en recría 10 %, terminación y reproductores 20 %. Alto contenido FB.
Borra de digestor	90,5		4.800	---	38,2	3,72	1,57	0,38	2,27	4,1	2,1	Hasta 20%. Limitar tiempo de almacenamiento por enranciamiento de grasas.
Raicilla de cebada	91	2686	2.850	13,1	26,6	1,25	0,69	0,32	0,95	0,25	0,7	Solo adultos, no más de 15%. Alto contenido de FB, baja palatabilidad.
Leche entera*	12,5	700	670		3,4	0,26	0,14	0,05	0,16	0,13	0,1	
Suero de queso	3,5 – 5,5		220	---	0,82	0,07	0,03	0,01	0,05	0,04	0,03	En lechones requiere adaptación gradual. Cuidar fermentaciones indeseadas.