

Διατροφή χοιριδίων χωρίς ιχθυάλευρο.

Ioannis Mavromichalis, PhD

Κατά μια διατροφική άποψη, το ιχθυάλευρο εξακολουθεί να θεωρείται ένα απαραίτητο συστατικό για τη διατροφή των χοιριδίων. Όμως, σήμερα είναι τόσο ακριβό, και θα παραμείνει έτσι και για το άμεσο μέλλον, που οι περισσότεροι διατροφολόγοι έχουν ήδη αρχίσει να αμφισβητούν την αξία της συμμετοχής του.

Χωρίς αμφιβολία, το ιχθυάλευρο είναι ένα ιδιαίτερα εύπεπτο και πολύ εύγευστο συστατικό. Απλές συνθέσεις με βάση τα ινώδη δημητριακά, τα ακατέργαστα προϊόντα σόγιας και γαλακτοκομικά συστατικά, πάντα ωφελούνται από την προσθήκη σε αυτές 2-8% ιχθυαλεύρου. Η ανταπόκριση στη βελτίωση πρόσληψης τροφής και στην ανάπτυξη εξαρτάται από την ποιότητα του ιχθυαλεύρου, με το ιχθυάλευρο που ξηραίνεται υπό χαμηλές θερμοκρασίες να είναι ανώτερης ποιότητας, αν και πολύ ακριβό. Επιπλέον, εξακολουθούν να υπάρχουν κάποιες συζητήσεις σχετικά με το ενδεχόμενο αγνώστων ουσιών σε ιχθυάλευρα που ενισχύουν την ανάπτυξη των χοιριδίων. Για παράδειγμα, ένα προϊόν σαρδέλας στο οποίο έχει γίνει ενζυμική υδρόλυση, φαίνεται υπό πειραματικές συνθήκες, να ευθύνεται για την ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος. Για να μην αναφερθούμε στην πληθώρα των δεδομένων σχετικά με τα πλεονεκτήματα του ιχθυελαίου στο θέμα της ανοσίας.

Για την αντικατάσταση του ιχθυαλεύρου σε κάθε σιτηρέσιο χοιριδίων, πρέπει να εξετάσουμε πρώτα το θέμα της πρωτεΐνης. Μολονότι υπάρχουν πρωτεΐνες παρόμοιας ποιότητας (για παράδειγμα, γλουτένη σιταριού και πρωτεΐνη πατάτας), τα συστατικά αυτά είναι σχεδόν πάντα τόσο ακριβά όσο το σογιάλευρο. Αντίθετα, η συμπυκνωμένη πρωτεΐνη σόγιας είναι λιγότερο δαπανηρή και έχει αποδειχθεί ότι είναι σε θέση να αντικαταστήσει το ιχθυάλευρο χωρίς προβλήματα, με την παραδοχή ότι το επίπεδο δραστηριότητας του αναστολέα της τρυψίνης είναι πολύ χαμηλό και ότι αποτελεί τη μόνη πηγή πρωτεΐνης σόγιας στη διατροφή.

Στη συνέχεια, έρχεται το θέμα της γευστικότητας. Σήμερα, τα περισσότερα σιτηρέσια χοιριδίων περιέχουν ήδη εύγευστα συστατικά, ιδιαίτερα εκείνες που βασίζονται σε μαγειρεμένα δημητριακά. Άλλες συνθέσεις χρησιμοποιούν γλυκαντικά, τεχνητά ή φυσικά συστατικά όπως λακτόζη, σακχαρόζη, δεξτρόζη, μελάσα. Τέτοιες συνθέσεις δεν επηρεάζονται από τη μείωση ή την πλήρη αφαίρεση του ιχθυαλεύρου, ιδιαίτερα εκείνου του ιχθυαλεύρου που είναι κατώτερης ποιότητας.

Τέλος, τυχόν ανησυχίες σχετικά με άγνωστους παράγοντες, ειδικά εκείνους που σχετίζονται με την ανοσία, μπορούν να παραμεριστούν διότι οι περισσότερες σύγχρονες συνθέσεις περιέχουν μια πηγή ανοσοσφαιρινών (είτε με τη μορφή του πλάσματος ή ως αντισώματα προερχόμενα από ειδικώς παραγόμενα αυγά). Με αυτά τα συστατικά, η πρόσληψη τροφής, η ανάπτυξη και η υγεία έχουν ήδη ενισχυθεί σε επίπεδα πέρα από εκείνα που ίσχυαν σε μια εποχή όπου τα ιχθυάλευρα ήταν η πρώτη επιλογή στην κατάρτιση σιτηρεσίων για τα χοιρίδια.

Εν συντομία, οι σύγχρονες εξελίξεις στη διατροφή των χοιριδίων έχουν κάνει το ιχθυάλευρο ένα μη απαραίτητο συστατικό που μπορεί να αντικατασταθεί αποτελεσματικά, αλλά μόνο αν λάβουμε υπόψη όλες εκείνες τις πτυχές που το είχαν κάνει τόσο μοναδικό στο παρελθόν. Το ιχθυάλευρο καλής ποιότητας παραμένει ένα εξαιρετικό συστατικό και μια ενδεχόμενη μείωση της τιμής του, θα σήμανε την επιστροφή του στις περισσότερες συνθέσεις για χοιρίδια. Με την μείωση της παγκόσμιας παραγωγής και τον ισχυρό ανταγωνισμό από τη βιομηχανία ιχθυοτροφών, το ιχθυάλευρο δεν είναι παρά μια πολυτέλεια για τα χοιρίδια.