

EL PAPEL DE LOS ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS EN LA CALIDAD DE LA INDUSTRIA AVÍCOLA

El control físicoquímico permite verificar que las materias primas, alimentos balanceados y agua cumplan con las especificaciones establecidas, asegurando:

- Formulaciones nutricionales consistentes.
- Estabilidad del alimento durante el almacenamiento.
- Prevención de riesgos que afecten la salud de las aves.
- Optimización del rendimiento productivo.

IMPACTO DIRECTO EN EL DESEMPEÑO PRODUCTIVO, LA SANIDAD Y EL BIENESTAR DE LAS AVES.

ALIMENTOS BALANCEADOS Y MATERIAS PRIMAS

- Humedad: Influye en la estabilidad, riesgo de crecimiento microbiano y aparición de micotoxinas.
- Proteína: Garantiza el aporte nutricional adecuado para cada etapa productiva.
- Grasa: Aporta energía; su control previene oxidación.
- Cenizas: Indican el contenido mineral y ayudan a detectar adulteraciones.
- Fibra: Impacta la digestibilidad y el aprovechamiento del alimento.

AGUA DE BEBIDA Y PROCESO

- pH: Afecta el consumo de agua y la eficacia de aditivos.
- Turbiedad y color: Indican presencia de sólidos o materia orgánica.
- Dureza y sólidos: Pueden afectar equipos y consumo.
- Conductividad: Relacionada con sales disueltas.

IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN Y LA TOMA DE DECISIONES

Resultados físicoquímicos fuera de especificación pueden traducirse en:

- Menor conversión alimenticia.
- Disminución del crecimiento o producción de huevo.
- Mayor susceptibilidad a enfermedades.
- Incremento de costos por reprocesos o ajustes tardíos.

El monitoreo continuo permite acciones preventivas y correctivas oportunas.



EL LABORATORIO NO SOLO ANALIZA, SINO QUE:

**INTERPRETA RESULTADOS,
DETECTA TENDENCIAS,
APORTA INFORMACIÓN Y
APOYA LA MEJORA CONTINUA**