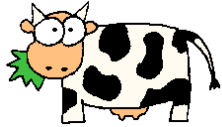


SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Boletín Informativo

Año 2011, Nro 11



Materias Primas:

En el mes de Noviembre, en el mercado local, los precios de las materias primas claves han registrado una bajada, como es el caso de la soja (ligeramente), la colza (ligeramente) y el maíz (de manera importante 25-30€/Tm). Esto debería significar una reducción significativa en el precio de las mezclas (bajarán más las que más maíz tienen).

Las grasas protegidas han aumentado considerablemente este mes, con lo cual habrá que valorar su utilización con el técnico responsable.

A nivel mundial los precios de las materias primas, al igual que el resto de commodities, siguen el baile de la economía mundial, cambio dólar/euro, situación mundial (Grecia, Italia, Europa en general), demanda China, y condiciones climáticas en los países productores. Estos son los factores que más están afectando los mercados, sin olvidarnos, por supuesto de los especuladores. Por todo ello, es muy difícil predecir que pasará a corto-medio plazo.



Precios de Leche:

De manera perezosa, los precios de la leche en Galicia, tienden ligeramente al alza, siempre por debajo de los precios del resto de España. Según operadores, el precio base oscila entre los 30,5€/100l y los 32,5€/100l.

En septiembre, en España el precio promedio fue de 32,60 €/100 l (FEGA).

El promedio, para el ganadero medio comunitario, fue de 36,16 €/100 kg (LTO), es decir 3,5 €/100 kg más que el español.

¿Qué hemos hecho para merecer esto?

- **Materias Primas**
- **Precios de Leche**
- **Curiosidades**
- **Noticias**
- **Tema Técnico: MICOTOXINAS**



SERAGRO

Servicio de Alimentación de SERAGRO:

Ana Rama Andrade
630028686

Víctor Manrique Arroyo
679990819

Javier López Vila:
629876508

Adolfo Álvarez Aranguiz:
adolfoz@googlemail.com

¡ Estamos en la web !
visítenos
www.seragro.es

Curiosidades ?

QUIEN IMPORTA LA LECHE DE EUROPA ?

En lo que va de año, China fue el principal comprador de leche en polvo entera, con 263.984 toneladas, un 16,5% más que en los primeros ocho meses de 2010. México fue el que más importó leche en polvo descremada, con 108.790 toneladas, un 46% más que en el mismo período del año pasado, le sigue Argelia con 90.728 toneladas, un 70,1% más. Rusia, por su parte, se mantiene como el principal importador de quesos, con 185.972 toneladas, aunque a comparación del 2010 cayeron un 0,8 por ciento. Le sigue Japón con 136.586 toneladas, un 4,4% de aumento más. Irán se transformó en el principal comprador de mantequilla, con 47.172 toneladas, un 7,9% más.

Noticias del Sector



XORNADAS SERAGRO 2011:

Desde SERAGRO, queremos expresar nuestro sincero agradecimiento a todos los ganaderos que se acercaron a Lugo los días 11 y/o 12 de Noviembre. Esperemos hayan disfrutado de las Xornadas; vuestra presencia justifica el esfuerzo que significa organizarlas. **Para el que no pudo acudir o para el que quiera ver de nuevo alguna ponencia, se encuentran colgadas, de manera íntegra en la web de Seragro (www.seragro.es) en el apartado Xornadas 2011.**

COSTO DE PRODUCCIÓN:

Un estudio realizado por el "Institut de l'élevage" en Francia ha determinado el coste de producción de las explotaciones lecheras, éste se estima, sin considerar la remuneración del ganadero, en unos 300 €/1000l. Para el cálculo han considerado alimentación, recria y manejo, mecanización, mantenimiento, luz y agua, así como los costes financieros y de la tierra.

Cereales:

Casi la mitad de la producción total de cereales cosechados de la UE proviene de Francia, Alemania y Polonia. Sobre la base de la producción media para el período 2008-2010, Francia (23% de la UE-27 en total) fue el mayor productor de cereales, seguido por Alemania (16%), Polonia (10%), el Reino Unido (8%), España (7%) e Italia (6%).

Información Técnica

Micotoxinas:



La eficiencia reproductiva es un parámetro cada vez más comprometido. Existen muchas razones posibles para explicar esto. Una que recibe atención en aumento, particularmente en Europa, es la debida al efecto causado por micotoxinas sobre el ciclo reproductivo (zearalenona, principalmente)

Las micotoxinas son producidas por distintas especies de hongos como una respuesta al estrés. Las micotoxinas que afectan a los animales son producidas principalmente por hongos de los géneros Fusarium, Aspergillus y Penicillium, los cuales pueden prosperar en los alimentos almacenados en condiciones de humedad (+ 20%), temperatura (+ 19°C) y con acceso a **oxígeno**. Estas toxinas causan sus efectos desde niveles bajos, y las combinaciones de micotoxinas producen síntomas más severos a los que cada una por sí sola puede causar. Además hay que considerar que tienen un efecto acumulativo, siendo determinante, además de la cantidad ingerida el tiempo de exposición.

En general, las micotoxinas actúan sobre el intestino causando muerte de tejidos. Una vez absorbidas, son secuestradas en el hígado. El transporte por el sistema sanguíneo les permite afectar otros órganos, la mayor parte de sus efectos son a través de la reducción de la respuesta inmune.

Una fuente de alimento puede presentar contaminación de micotoxinas a niveles tóxicos, y sin embargo, a sólo un metro del punto muestreado, no estar en absoluto contaminada. Desafortunadamente, la aparición o ausencia de hongos no es un buen indicador para saber si enfrentamos un problema de micotoxinas. Los alimentos pueden estar contaminados de hongos, y a pesar de ello no haberse producido micotoxinas. Por el contrario, sin existir evidencia visual de hongos en el alimento, puede éste contener niveles tóxicos de micotoxinas.

Todo esto nos indica que resulta complicado hacer un diagnóstico de micotoxinas cuando se realizan analíticas en muestras de alimentos; cuando se sospecha de un cuadro clínico causado por micotoxinas, la introducción de un buen secuestrante puede servirnos de tratamiento y diagnóstico.

Las prácticas de manejo que nos ayudarán a disminuir el efecto de las micotoxinas son:

- Silos con la humedad adecuada, con compactación suficiente y bien sellados con la ayuda de cubiertas plásticas y peso.
- Eliminación ingredientes, ya sea granos o ensilados, que se encuentren en malas condiciones.
- Almacenamiento de granos con una humedad apropiada en plantas de concentrado o de premezclas.
- Adquirir los ingredientes de proveedores de una reputación conocida.
- Muestrear de manera rutinaria para determinaciones de micotoxinas.
- Incluir un comprobado agente secuestrante en la ración.

Micotoxinas:

- **Efecto sobre el ciclo reproductivo y trastornos hepáticos e intestinales**
- **Prosperan en los alimentos almacenados en condiciones de humedad (+ 20%), temperatura (+ 19°C) y con acceso a oxígeno**
- **Las combinaciones de micotoxinas producen síntomas más severos a los que cada una por sí sola puede causar**
- **Sus efectos son a través de la reducción de la respuesta inmune**
- **Prácticas de manejo:**
 - **Buen manejo de silos**
 - **Eliminación de ingredientes contaminados**
 - **Uso de Secuestrantes**