

Gli *incontri* di **Suinicoltura**



1^o
INCONTRO

“Nutrizione mirata del suino per rispondere alle nuove sfide del settore”

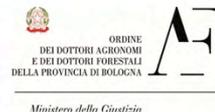
WEBINAR

Giovedì 29 aprile 2021
ore 10.00 - 12.00

Sponsor:



Con il patrocinio di:



Ministero della Giustizia



1.

Importanza dei fattori nutrizionali e delle caratteristiche del mangime nei suinetti

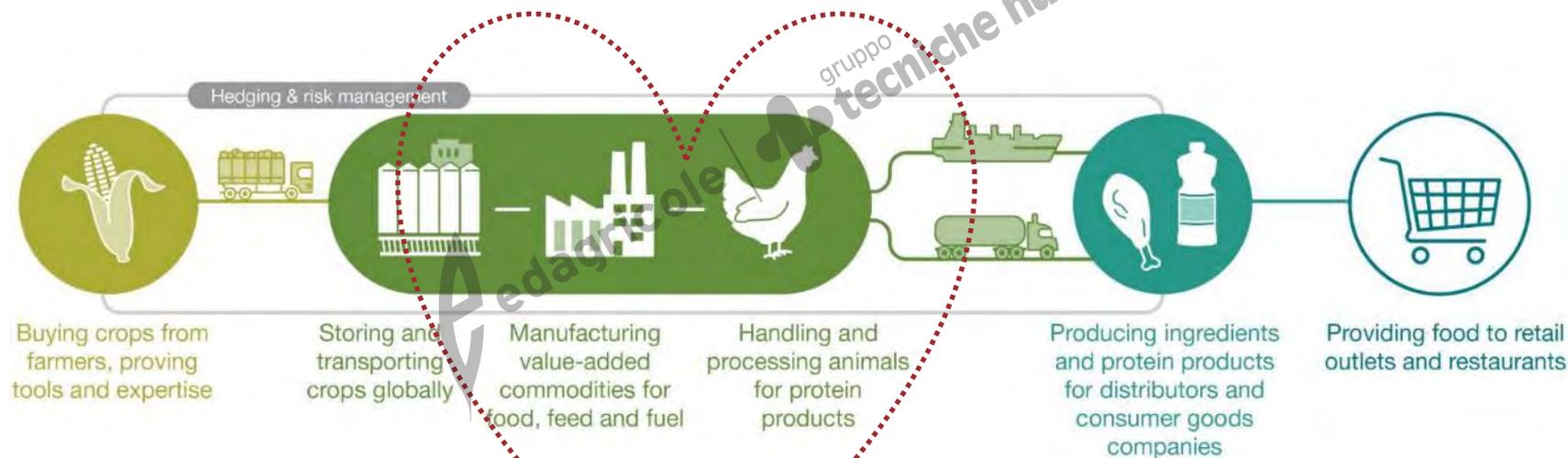
Dott. Graziano Mantovani DVM, PhD

Strategic Marketing and Technology Lead Swine West Europe, Cargill Animal Nutrition

1. CAN al centro della filiera globale della produzione di alimenti
2. Potenziale di crescita del suinetto e importanza della proteina sulla sua salute enterica
 - I. Fattori che influenzano la salute enterica
 - II. Strategie alimentari: limitare il calo di ingestione dello svezzamento
 - III. Comprendere e monitorare la variabilità delle materie prima
 - IV. Come gestire la variabilità degli ingredienti
3. Approccio olistico all'alimentazione: non solo mangime

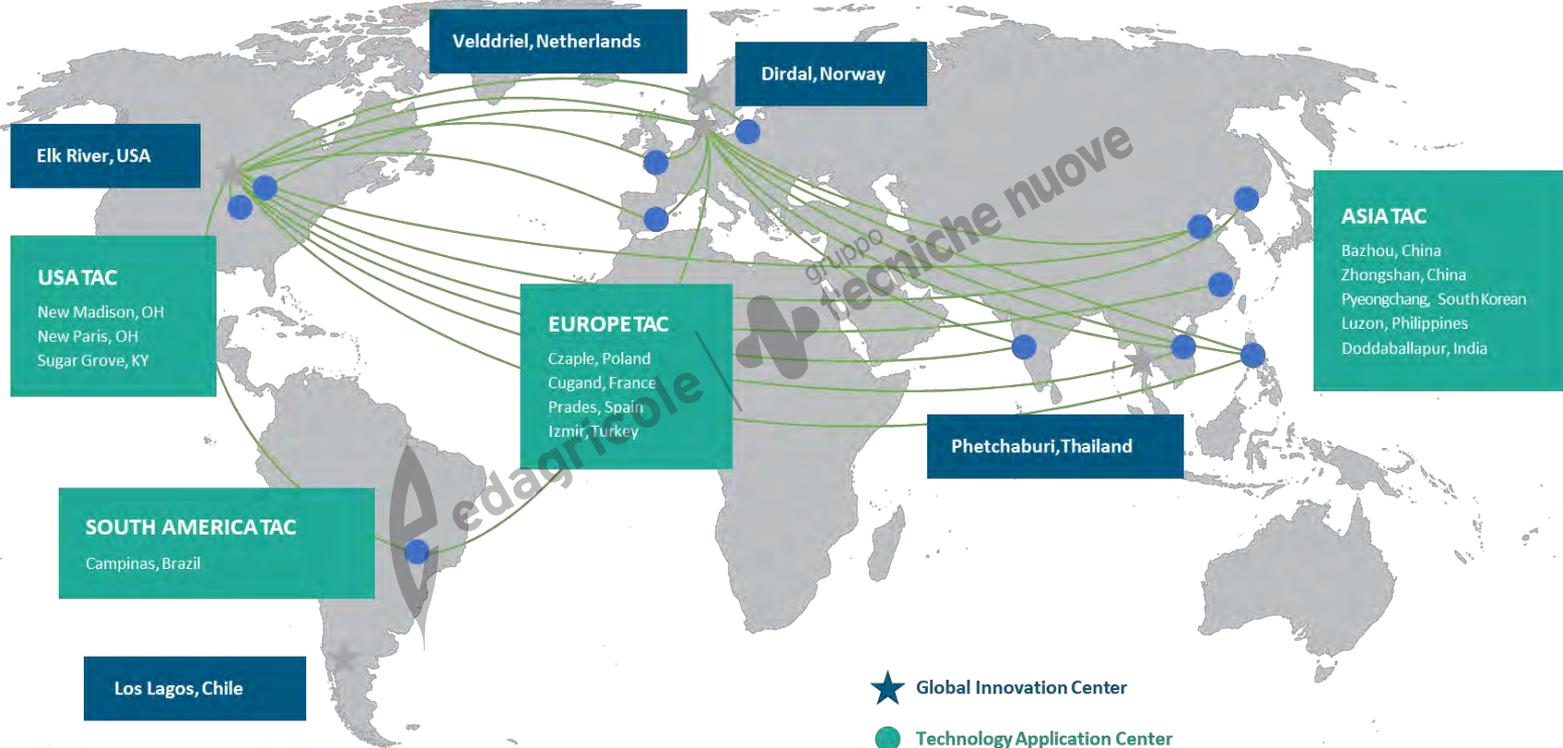
1. CAN al centro della filiera globale della produzione di alimenti

L'opportunità: guidare un livello più profondo di **comprensione della sostenibilità** e **supportare i nostri clienti** a diventare **leader nelle catene di approvvigionamento sostenibili**.



CAN Innovation

Il cuore del nostro business e di quello dei nostril clienti

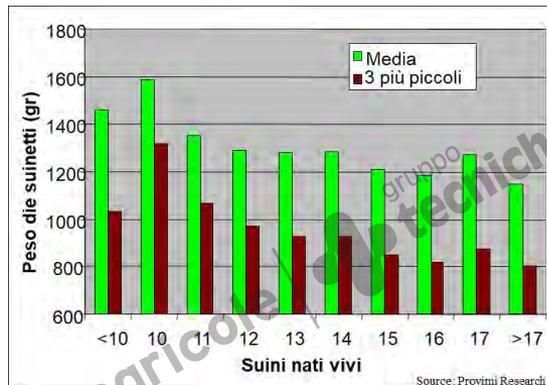
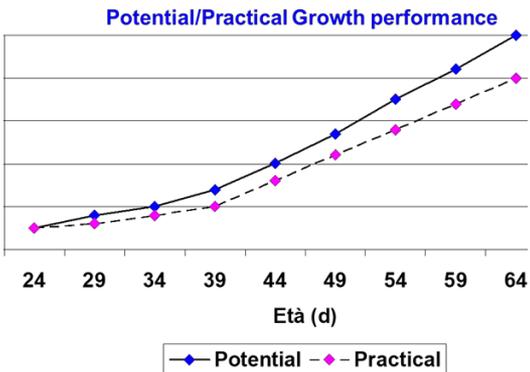


Organizzato da:



2. Potenziale di crescita del suinetto e importanza della proteina sulla sua salute enterica

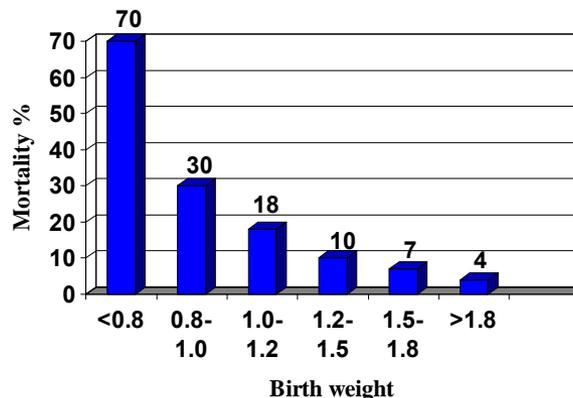
Perché le performance sono inferiori alle aspettative?



Peso dei suini alla nascita
Influenza il tempo di sviluppo dell'apparato digerente del suinetto: suinetti più piccoli avranno tempi di sviluppo più lunghi.

Peso alla nascita e mortalità

Suinetti più leggeri alla nascita richiedono più attenzione.



2.1 Fattori che influenzano la salute enterica



2.2 Strategie alimentari: limitare il calo di ingestione allo svezzamento

- I. Monitorare la qualità degli ingredienti e aggiustare la matrice nel programma di formulazione;
- II. Selezionare gli ingredienti in base alla disponibilità di nutrienti e all'età dei suinetti (pre-starter);
- III. Maggior accuratezza nella formulazione dei mangimi (“margini di sicurezza”);
- IV. Formulare con nutrienti digeribili e controllare la fermentazione della proteina nell'intestino

Un buon mangime dipende da tre fattori:

	Ingredients	Formula	Process	FEED
A	✓	✗	✓	✗
B	✓	✓	✗	✗
C	✗	✓	✓	✗
D	✓	✓	✓	✓

	Ingredients	Formula	Process	FEED
A	[Redacted]			
B	✓	✓	✗	✗
C	✗	✓	✓	✗
D	✓	✓	✓	✓

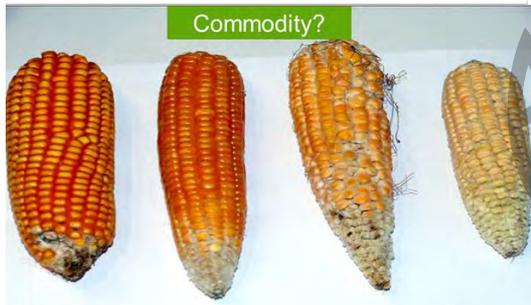
? OK! ? ?

“Semplice” come concetto,
“Complesso” da realizzare.



2.3 Comprendere e monitorare la variabilità delle materie prime

Di quale materia prima
prima parliamo?



Identificare la variabilità
per aggiustare la matrice

Monitoraggio della
variabilità degli
ingredienti

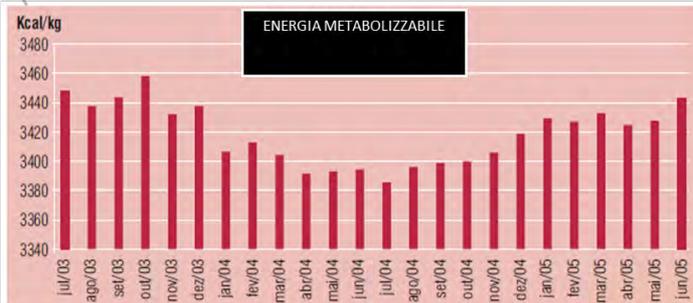
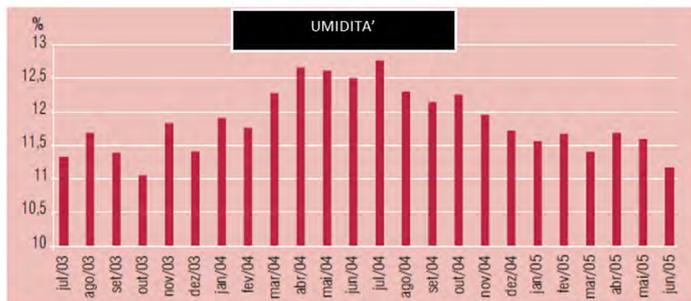


2.3 Comprendere e monitorare la variabilità delle materie prime



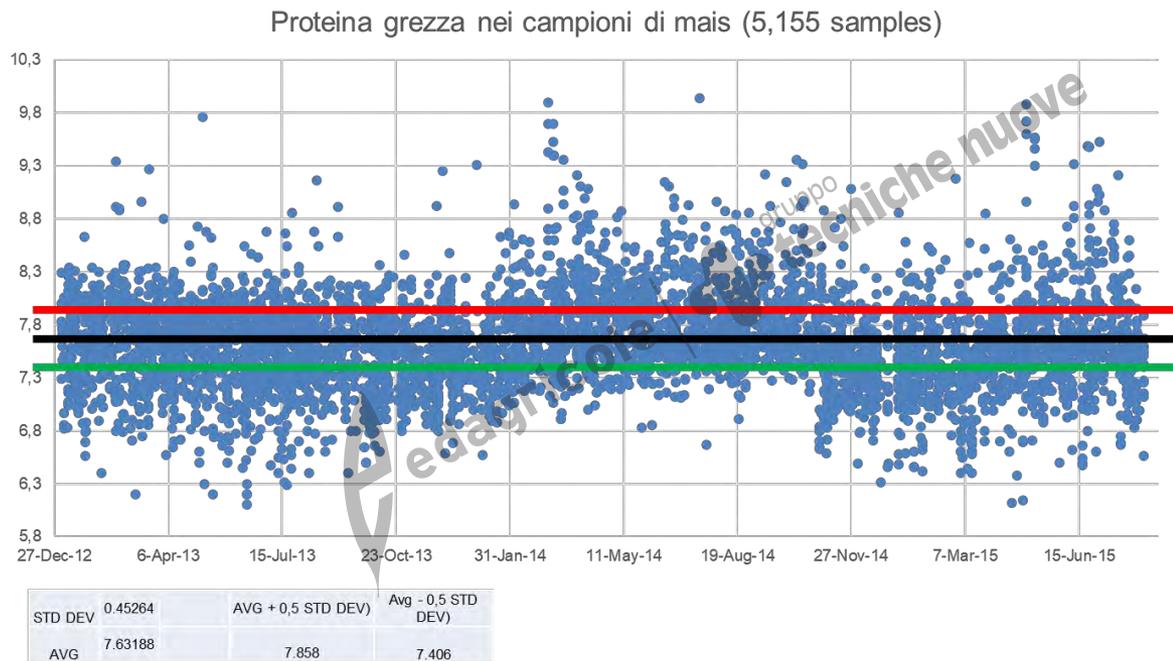
- Oltre 30 persone che forniscono supporto per quasi 150 strumenti interni di Cargill e oltre 250 strumenti per clienti esterni
- Database modello di NIR con oltre 1,6 milioni di valori di riferimento
- Modelli NIR che generano circa 1 miliardo di risultati ogni anno a livello globale

2.3 Comprendere e monitorare la variabilità delle materie prime

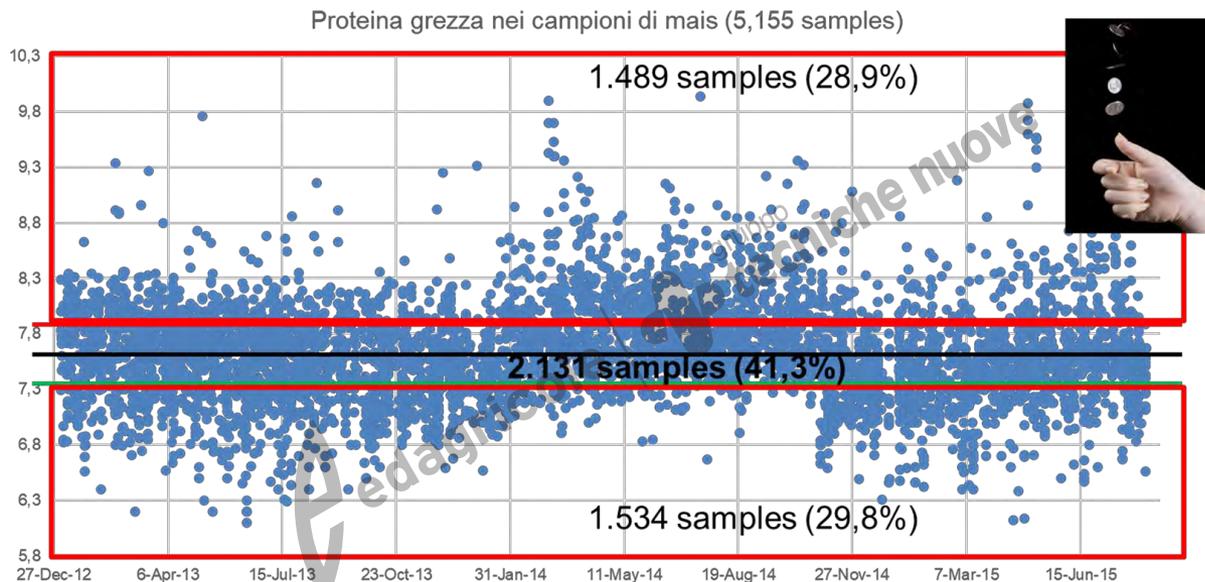


My learnings in Brazil...2006 !!

2.4. Come possiamo gestire la variabilità degli ingredienti?



2.4. Come possiamo gestire la variabilità degli ingredienti?

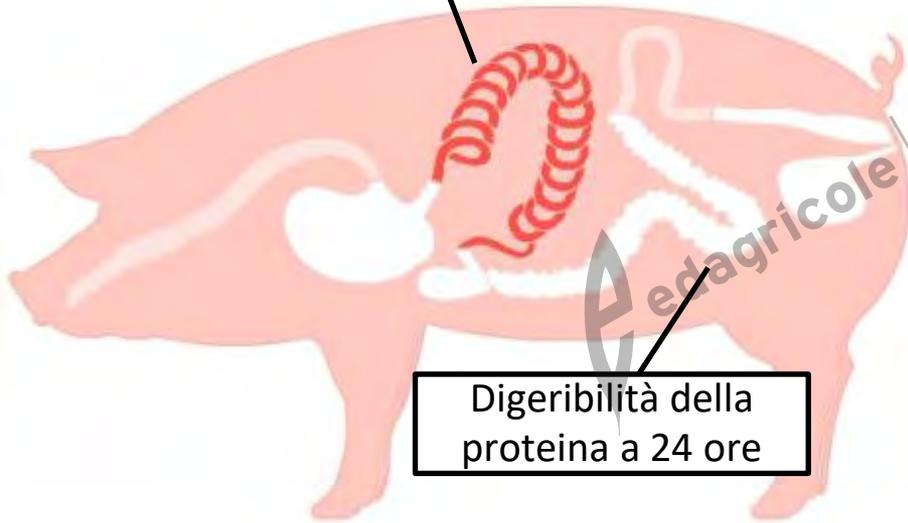


STD DEV	0.45264	AVG + 0,5 STD DEV)	Avg - 0,5 STD DEV)
AVG	7.63188	7.858	7.406

Proteina digeribile vs fermentescibile

PERFORMANCE E SICUREZZA IN UN UNICO NUTRIENTE

Digeribilità della
proteina a 3 ore



Digeribilità della
proteina a 24 ore

Digeribilità della proteina a 3 ore

- Assorbita dal piccolo intestino
- Alta % di digeribilità → veloce assorbimento dei nutrienti (aumenta il metabolismo)
- Bassa % di digeribilità → maggiore quantità di proteina fermentata nel grande intestino (più elevato rischio di diarrea)

Digeribilità della proteina a 24 ore

- Arriva nel grande intestino
- Fermentazione della proteina nell'intestino cieco da parte di batteri patogeni

3. Approccio olistico all'alimentazione: non solo mangime

Riduzione uso di
antibiotici e
metalli pesanti



Sfide di allevamento

Benessere animale



Economica



Sostenibilità



ZnO e ATB



Efficienza.

Cargill[®]



Edagricola gruppo tecniche nuove