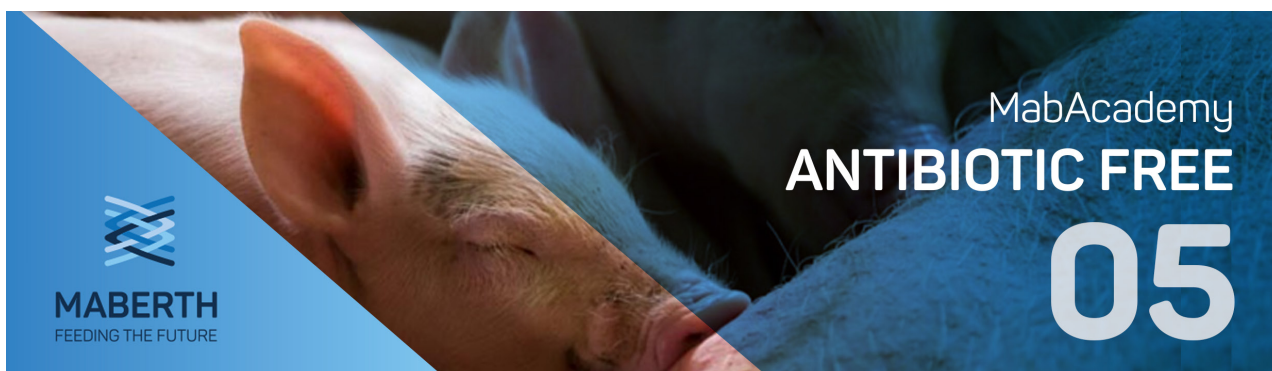




Una **STRATEGIA ALIMENTARE** aiuta a prevenire e ridurre l'uso degli antibiotici. Per essere efficace è importante mettersi "nei panni del suino". **Scopriamo perché.**

"O mangi sta minestra, o salti dalla finestra!" Una frase che conosciamo tutti...e che in suinicoltura equivale a: "Adesso ti cambio la formula con una che costa meno e te la fai andare bene!". Oppure a: "Passo al mangime della fase successiva e se sei pronto bene, se no ti adatti."

Il problema? Ragionando in questo modo si arriva inesorabilmente a diarrea e/o altre difficoltà e la riduzione dell'uso di antibiotici diventa difficile. Quindi serve cambiare prospettiva. Proviamo quindi ad approfondire l'argomento e a metterci "nei panni del suino".

Le fasi da considerare:

1. Periodo sottoscrofa

È un periodo cruciale per il suinetto. In questa fase deve acquisire le difese immunitarie, crescere e prepararsi allo svezzamento. I suinetti nascono con scarse riserve energetiche e devono alimentarsi il prima possibile, anche al fine di assumere i primi anticorpi attraverso il colostro.

Ecco perché controllare che tutti i suinetti abbiano accesso a capezzoli "funzionanti" è fondamentale. Soprattutto nel caso di scrofe iperprolifiche, l'integrazione del latte materno con **latte artificiale** è una pratica importante, ma occorre farla bene.

Ecco alcune indicazioni utili su come gestirla:

Se si decide di **allestire un impianto ad hoc**, conviene progettare non soltanto per il latte in polvere, ma anche per il mangime. Progettare un impianto è un investimento; conviene quindi predisporlo alle diverse fasi del piano alimentare dei suinetti, dall'integrazione con il latte in polvere al mangime secco per lo svezzamento, in modo da ottimizzare la spesa.

Se scegliamo di **utilizzare le classiche ciotole** (mangiatoie per suinetti sottoscrofa, per somministrare il mangime a mano), il consiglio è di riempirle poco e spesso, soprattutto all'inizio, con l'accortezza di non lasciarle vuote per troppo tempo per evitare che si nutrano solo i suinetti più forti.

Diluire il mangime con acqua tiepida e ridurre gradualmente nel tempo la quantità d'acqua per prepararlo allo svezzamento. Utilizzare mangime di buona qualità, che non necessariamente è il più caro, ma quello che garantisce il benessere dell'animale e la performance di crescita.

2. Svezzamento

Durante la fase di transizione, spesso i suinetti perdono l'appetito e non mangiano la quantità di cibo necessaria al loro fabbisogno. Con il digiuno perdono peso e rischiano di ammalarsi, compromettendo il sistema digestivo e la mucosa intestinale. Quindi la fase dello svezzamento è molto complicata.

Ecco alcune indicazioni utili su come gestirla:

Per prima cosa, cerchiamo di **ridurre il numero di cambiamenti**, o di diluirli nel tempo. Abbiamo detto che è importante abituare i suinetti già prima dello svezzamento al tipo di alimentazione che incontreranno una volta svezzati. Attenzione poi alle ciotole: si consiglia di utilizzare, almeno nei primi giorni, lo stesso modello anche nel reparto svezzamento. Riempire delle vaschette d'acqua e assicurarsi che i suinetti bevano all'abbeveratoio.

Soltanto quando i suinetti sono entrati "a regime" e mangiano con appetito possiamo procedere al cambio di mangime. Non c'è niente di peggio che cambiare mangime a dei suinetti che mangiano già poco.

Il cambio di mangime dev'essere sempre graduale: si consiglia nei primi giorni di mescolare i due tipi di mangime, riducendo man mano la percentuale del mangime

vecchio a favore di quello nuovo.

Senza entrare nel merito delle formulazioni, ricordiamoci che con l'alimentazione del suino stiamo alimentando anche il suo **microbiota intestinale**; cerchiamo di soddisfare entrambe le esigenze contemporaneamente. Gli eccessi proteici sono sicuramente controindicati, occorre formulare il mangime in modo da soddisfare le varie esigenze di aminoacidi, evitando però un eccesso di proteine totali. Vari studi hanno infatti confermato che la riduzione del tenore proteico, se eseguito in modo bilanciato e ben studiato, riduce gli episodi di diarrea senza compromettere le performance di crescita dei suinetti.

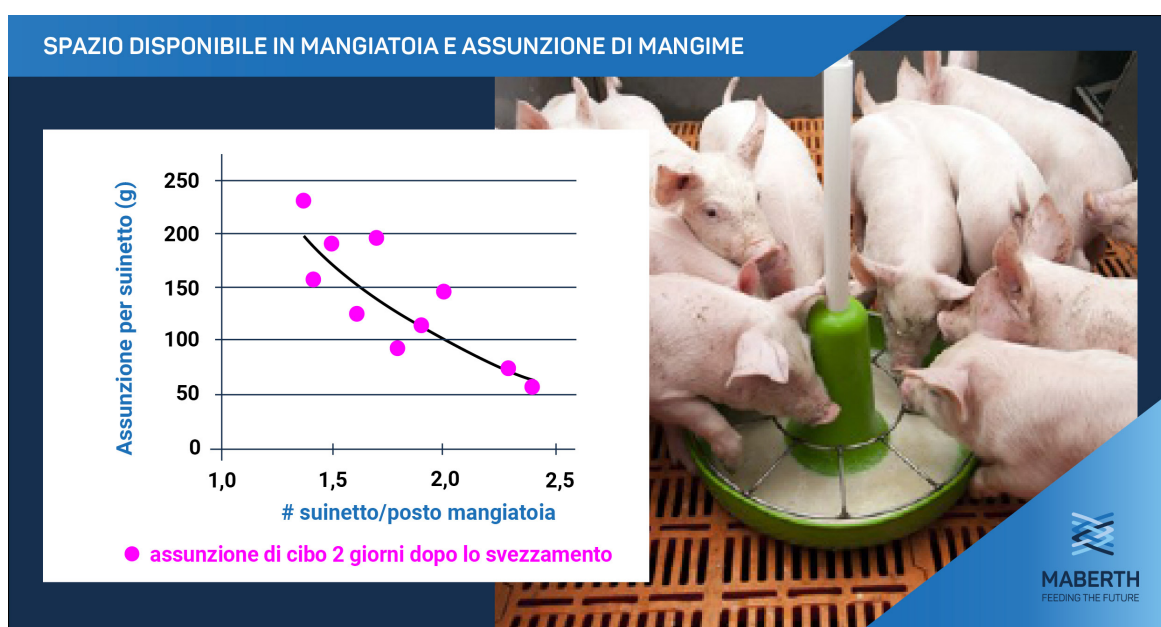


Immagine: Il grafico mostra che per una buona assunzione di alimento nei primi giorni dopo lo svezzamento, oltre al tipo di mangiatoia è importante anche il numero di mangiatoie in rapporto al numero di suinetti

3. Magronaggio e ingrasso

Dopo aver superato le prime due fasi con una corretta alimentazione è giusto proseguire per questa strada.

Arrivati a questo punto, i suini sono cresciuti e il consumo di mangime è elevato. Il potenziale di crescita delle genetiche oggi impiegate li porterebbe al peso di macellazione anche prima dei "fatidici" nove mesi del disciplinare DOP del Prosciutto di Parma o San Daniele, ma non per questo è corretto ridurre

di colpo la qualità del mangime! In questa fase la presenza di cibo non digerito a livello del grosso intestino causa fermentazioni anomale e torsioni intestinali, oltre a favorire la moltiplicazione di specie batteriche quali i clostridi, nonché, se malauguratamente presenti in allevamento, *Brachyspira hyodysenteriae* o *Brachyspira pilisicoli*.

Ecco alcune indicazioni utili su come gestire l'alimentazione nel periodo magronaggio-ingrasso:

Prediligere in questo periodo l'alimentazione liquida, perché determina una serie di vantaggi sia zootecnici che sanitari, come la minore formazione di polvere e di allergeni nell'aria, a tutto vantaggio dei suini (e della riduzione degli antibiotici per forme respiratorie) e degli operatori. Anche in questo caso, è importante lavorare con attenzione.

Distribuire bene i pasti nell'arco della giornata. Adeguare tempestivamente la quantità di broda alle esigenze dei suini è essenziale non solo a farli crescere bene, ma anche per evitare che gli avanzi di broda rimangano per ore nel trogolo.

Evitare o porre molta attenzione nell'uso del siero di latte. L'uso del siero di latte nell'alimentazione dei suini, pur rappresentando una ottima soluzione per smaltire il siero e rendere un po' meno cara la formula del mangime, purtroppo troppe volte si trasforma in problema e determina diarrea, fermentazioni o torsioni intestinali.

SIERO LATTE – PRINCIPALI VANTAGGI E SVANTAGGI		
TIPO DI SIERO	VANTAGGI	SVANTAGGI
DOLCE	• aumento resa mangime • riduzione delle polveri • elevata digeribilità • elevato valore alimentare • azione prebiotica e probiotica	• eccessivo lattosio: diarree • possibile sviluppo di patogeni: diarree • fermentazioni anomale nella stagione calda
ACIDO	• aumento resa mangime • riduzione delle polveri • elevata digeribilità • buon valore alimentare • azione probiotica superiore al siero dolce	• eccessiva acidità > ridotta appetibilità > ridotta digeribilità > ulcere gastrointestinali > demineralizzazione delle ossa • pericolo variazione di acidità giornaliere

Principali aspetti negativi e positivi derivanti dall'impiego di siero di latte nell'alimentazione dei suini all'ingrasso Piva G. et al.2002

 **MABERTH**
FEEDING THE FUTURE

Nei casi peggiori il processo di fermentazione “prende la piega sbagliata” e, anziché una fermentazione lattica, prende il sopravvento una fermentazione acetica, con un abbassamento pericoloso del pH e il rischio di provocare danni alla mucosa del tratto digerente.

Scrofette e scrofe

La prima cosa è non trattare le scrofette come dei normali magroni o grassi fino a sei mesi di vita, per ricordarsi solo allora che sono destinate alla riproduzione. Le scrofette, come le scrofe, hanno delle esigenze specifiche che vanno supportate con una dieta apposita, ricca in vitamine e microelementi, un rapporto calcio/fosforo ben bilanciato, tenendo sotto controllo lo spessore del grasso dorsale.

Senza entrare nel merito della formulazione, è molto importante seguire delle corrette curve alimentari (vedi tabella successiva). Da un punto di visto sanitario, occorre evitare la contaminazione del mangime con micotossine.

EFFETTO DI UN ECCESSO E DI UN DEFICIT ALIMENTARE IN GESTAZIONE	
ECCESSI ALIMENTARI (+2,5 KG/D)	DEFICIT ALIMENTARI (-1,5 KG/D)
• aumento numero embrioni riassorbiti • ambiente uterino poco adatto allo sviluppo dei feti • difficoltosa dilatazione del canale parto • riduzione appetito • aumento casi di agalassia	• riduzione peso suinetti • mancata ricomparsa di calori • basso tasso di concepimento • ridotta natalità • elevata mortalità perinatale

(Effetto di un eccesso alimentare e di un deficit alimentare durante la gestazione
Daniele Vaccari: Alimentazione del suino)



*Effetto di un eccesso alimentare e di un deficit alimentare durante la gestazione
(Daniele Vaccari: Alimentazione del suino)*

Questo accorgimento vale per tutte le categorie, ma soprattutto per scrofe e scrofette. Infatti lo *zearalenone*, una delle micotossine più frequentemente riscontrate negli alimenti zootecnici (in particolare nei derivati del mais),

risulta molto pericoloso in queste categorie, perché causa gravi turbe riproduttive, alcune ben evidenti - come il gonfiore e l'arrossamento della vulva nelle scrofette prepuberi - e altre, come le cisti ovariche, meno facili da diagnosticare, ma che colpiscono le scrofe in pena carriera riproduttiva, con una ricaduta ancora più grave sugli indici di fertilità.



*Pannocchie di mais colpite dal fungo *Gibberella Zeae* (*Fusarium graminearum*), produttore di diverse micotossine, tra cui lo Zearalenone.*

Conclusioni

La corretta alimentazione influisce positivamente sul benessere e la salute degli animali. Per questo è importante in ogni fase "mettersi nei panni dei suini", cambiare prospettiva.

Una strategia alimentare personalizzata e specifica aiuta a favorire il sistema di difesa naturale del suino, sostenendo il suo microbiota: questi miliardi di batteri intestinali per svilupparsi correttamente richiedono un ambiente idoneo e possono "indebolirsi" per molti fattori (carenza di energia, energia in forma sbagliata, carenza d'acqua, cattiva qualità dell'acqua, carenze o eccessi proteici, malessere del suino, antibiotici e altre decine di situazioni).

Rispettare le singole fasi, utilizzare mangimi di qualità e applicare procedure idonee, permette di migliorare le performance e aiuta a prevenire problematiche gastrointestinali, riducendo l'utilizzo degli antibiotici.

Maberth in questo percorso è al tuo fianco.

**VUOI AVERE MAGGIORI
INFORMAZIONI SU
QUANTO HAI LETTO?**

**CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA
DEI NOSTRI TECNICI.**

NEL PROSSIMO NUMERO:

Parliamo di Formazione.

**Quanto è importante la formazione
del personale aziendale?**

Maberth srl
Via Parigi, 3 - Porto Mantovano (MN)
tel. +39 0376 321803
WWW.MABERTH.IT