



**P. Rossi y col.**

*Jour. Applied Poultry Res., 24: 10-14. 2015*

## EFECTOS DEL PIMIENTO VERDE DULCE SOBRE LA PUESTA Y EL COLOR DE LA YEMA DEL HUEVO

Uno de los aspectos determinantes de la calidad del huevo para el mercado es la pigmentación de la yema por relacionar los consumidores un color amarillado con una buena salud de las gallinas. Este parámetro, que depende del contenido en xantofilas de la yema, también tiene importancia en el caso de los huevos destinados a a industria.

Entre los pigmentantes que pueden incorporarse en la alimentación de las gallinas, como aditivos, para lograr el efecto deseado, se halla el pimiento verde dulce -PVD-, un producto muy poco estudiado, no solo por su efecto como tal, sino también sobre la puesta. Por este motivo hemos realizado una experiencia sobre una manada de gallinas Hy-Line White, de 73 semanas de edad, alojadas en baterías y repartidas entre 4 tratamientos, según el nivel de incorporación del PVD en su dieta, a razón de 0,75, 125 ó 225 ppm. El PVD utilizado fue un producto desecado durante 1 semana en un horno a 55° C, molturándose seguidamente hasta un

tamaño de partícula de 2 mm y almacenándose en bolsas de plástico hasta su inclusión en las raciones experimentales.

El pienso basal era una ración de tipo maíz-soja, conteniendo 2.730 Kcal/kg y el 15,50% de proteína y la experiencia tuvo una duración de 16 semanas.

### Resultados

En la tabla adjunta se exponen los datos correspondientes a aquellos parámetros en los que se encontraron diferencias significativas entre los diferentes tratamientos. En todos los restantes, como fueron los niveles de puesta de las aves, la ingesta de pienso, los índices de conversión por docena, la masa diaria de huevos, la proporción y calidad del albumen y la solidez de la cáscara, no se observó ningún efecto significativo del nivel de incorporación del PVD en la alimentación de las gallinas.



Como puede verse, lo más significativo de la experiencia fue el aumento de la pigmentación de la yema, evaluada tanto con el abanico colorimétrico como mediante los parámetros determinados mediante un colorímetro CR-200b

Minolta. En este caso, aunque los valores de luminosidad -L- y amarillamiento -b- no variaron significativamente, el que reflejó el grado de enrojecimiento sí se vio favorecido al ir aumentando el nivel de incorporación del producto ensayado.

En resumen, aunque cabría confirmar el efecto depresor del nivel más elevado de PVD sobre el peso del huevo, la inclusión de este producto se ha revelado eficaz para mejorar la pigmentación de la yema, lo que puede ser de utilidad en determinados mercados. •

**Tabla 1. Efectos del pimiento verde dulce -PVD- sobre la puesta y el color de la yema del huevo (\*).**

Nivel de adición de PVD, ppm	0	75	125	225
Peso del huevo, g	61,1 ab	61,89	69,5 ab	58,7 b
Contenido de yema, %	26,2 b	25,9 b	26,2 b	26,8 a
Color yema, abanico Roche (&)	7,2 c	7,7 b	8,1 a	8,1 a
Color yema, L	58,73	58,95	58,98	57,93
Color yema, a	- 1,38 b	- 0,40 b	- 0,28 b	1,88 a
Color yema, b	38,88	40,25	39,43	40,03

(\*). Las cifras de la misma línea seguidas de una letra distinta son significativamente diferentes (P<0,05).

(&) Actualmente, abanico DSM.