

VALORACIÓN NUTRITIVA DE GERMINADOS



Ortiz L.T.¹, Rebolé A.¹, Jiménez B.², Velasco S.¹

¹Dpto. Producción Animal. Facultad de Veterinaria de la UCM. Avda. Puerta de Hierro, s/n. 28040 Madrid

² Equinocol S.L, Colonia Herrera de Reales 4, Cercedilla, 28470 Madrid

e-mail: ltortiz@ucm.es

Palabras clave: germinado, composición química, alimento para el ganado

INTRODUCCIÓN

Con el fin de estudiar la posibilidad de empleo de germinados y su valor nutritivo, se ha procedido al estudio de la composición químico-bromatológica de distintas semillas y sus correspondientes germinados.

MATERIAL Y MÉTODOS

Semillas:

- Cebada (*Hordeum vulgare*)
- Trigo (*Triticum aestivum*)
- Guisante (*Pisum sativum*)
- Haba (*Vicia faba var. equina*)
- Veza (*Vicia sativa*)
- Yeros (*Vicia ervilia*)
- Girasol (*Helianthus annuus*)

Germinación

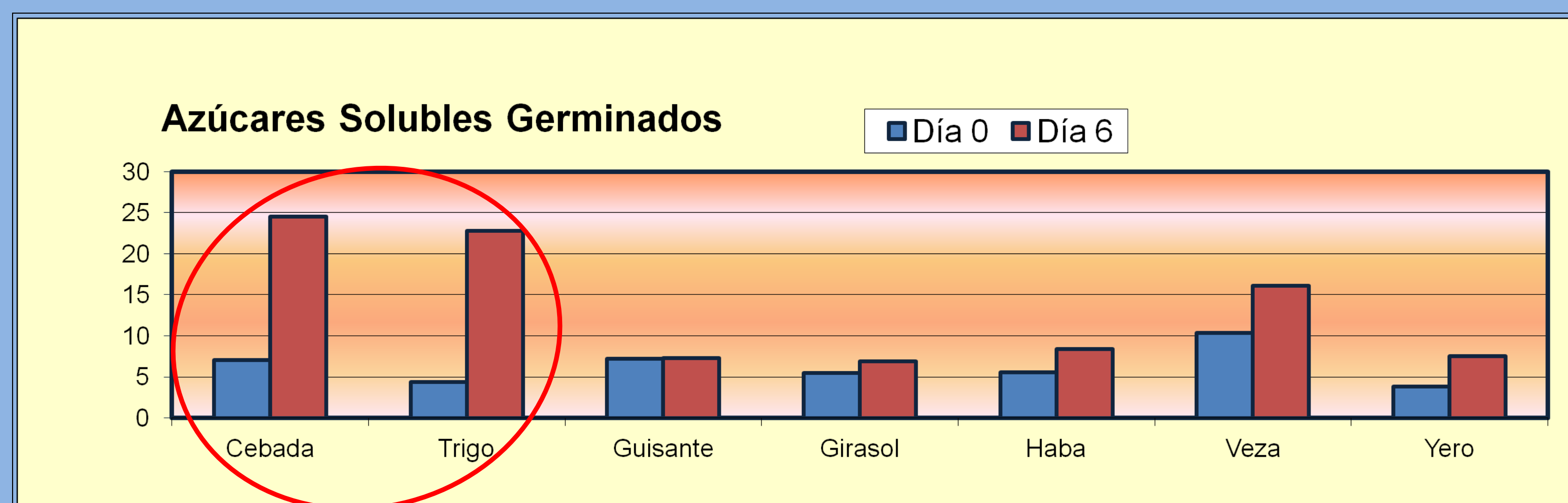
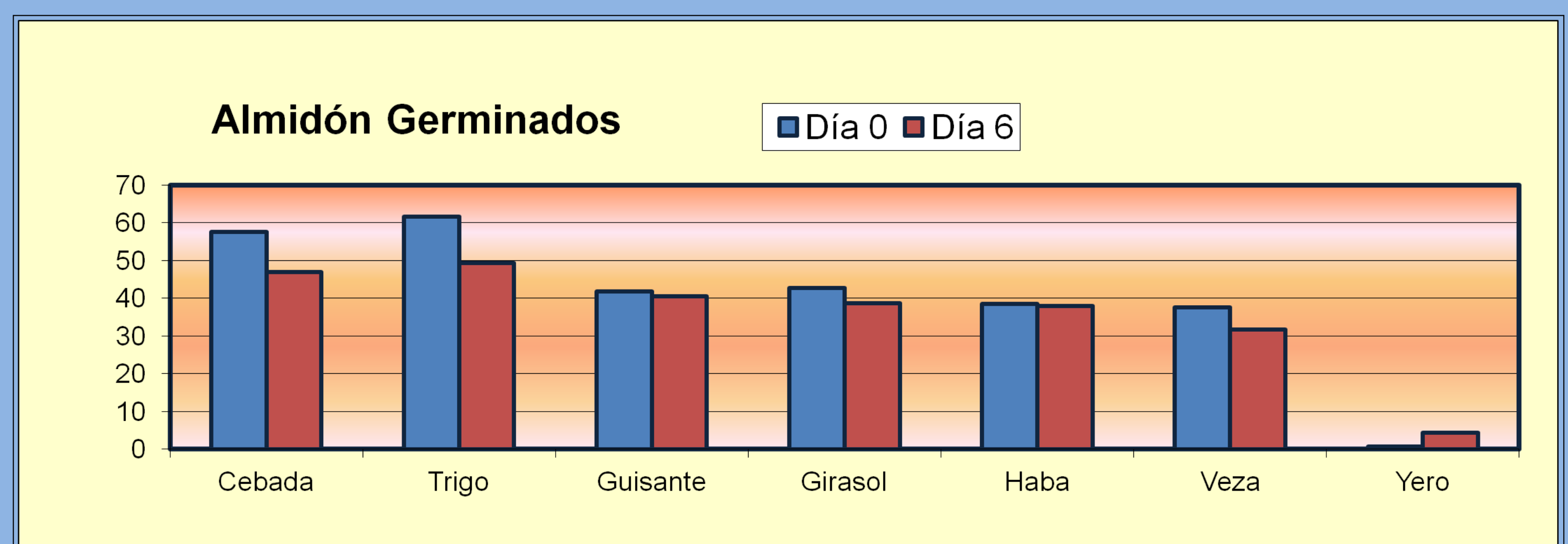
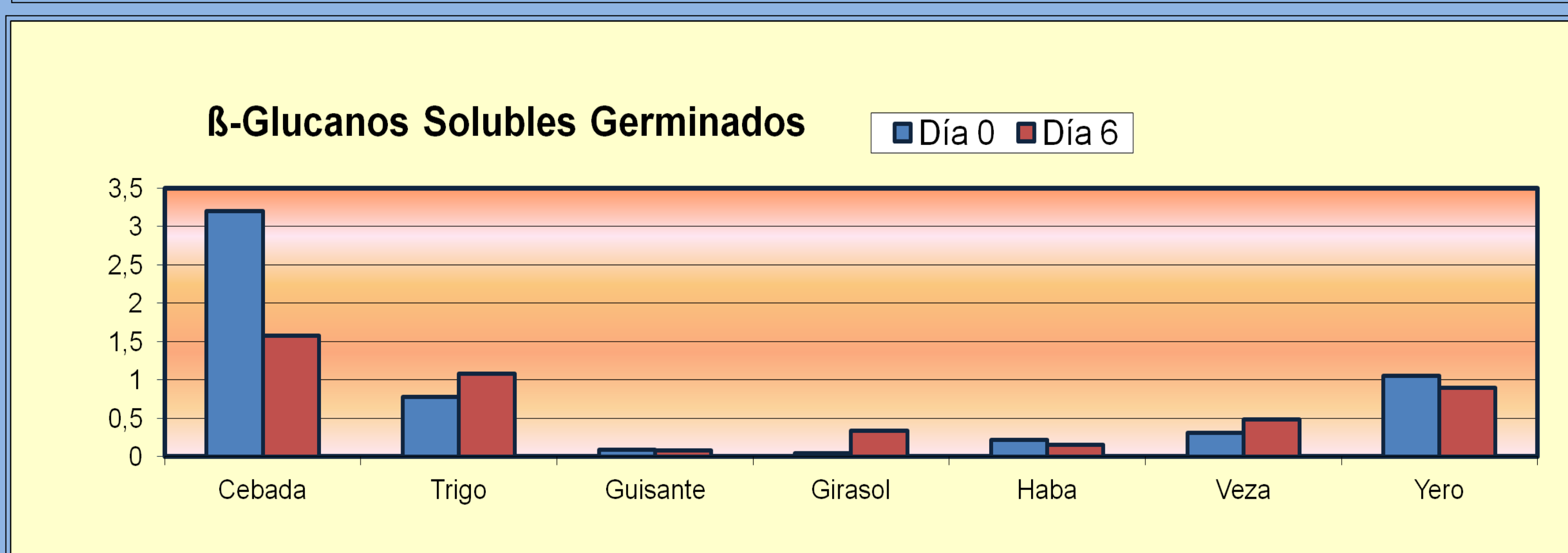
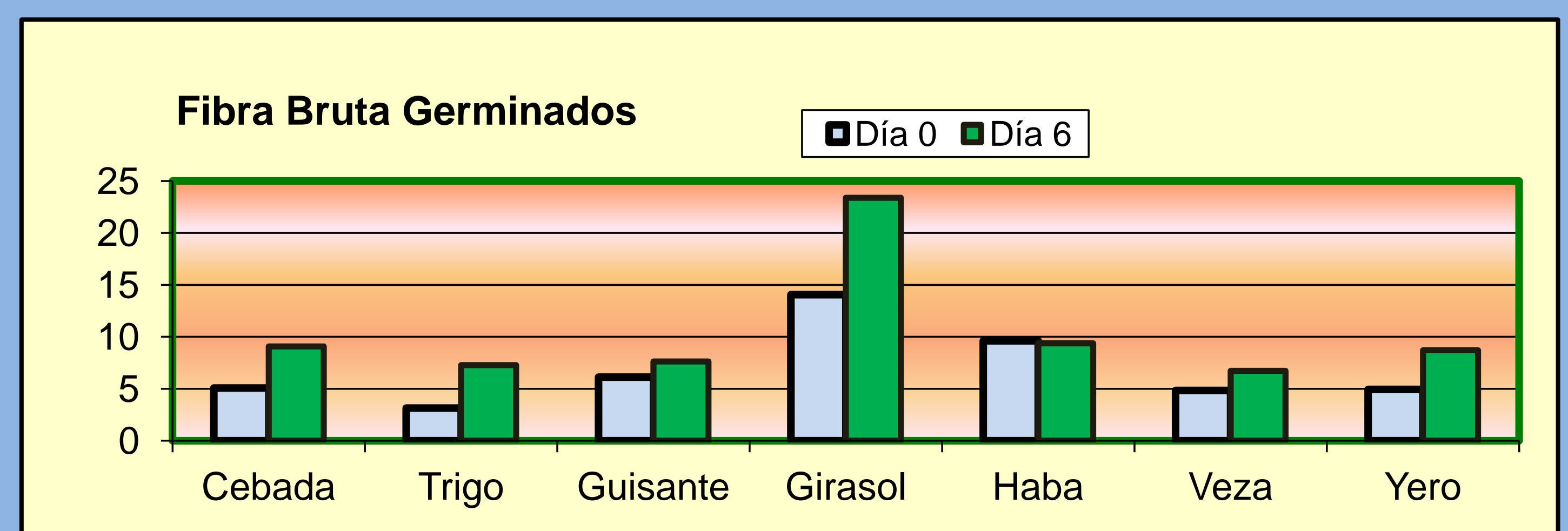
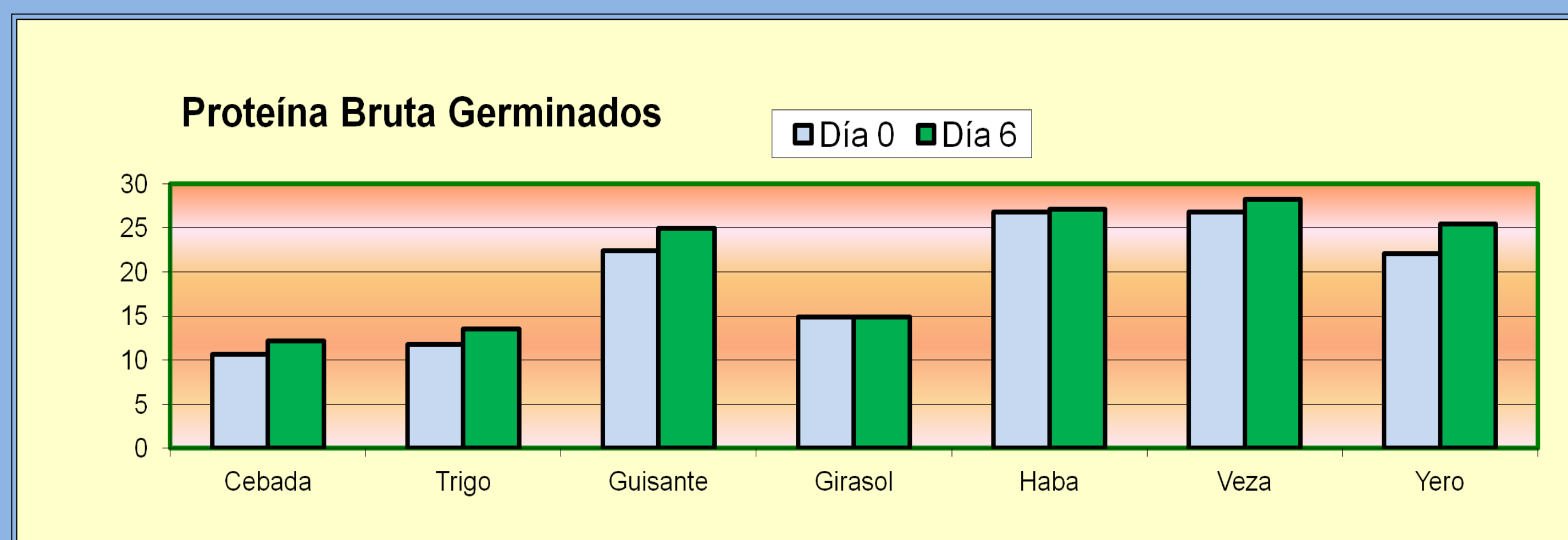
6 días



- ❖ El contenido en **humedad**, **cenizas**, **proteína bruta** (N x 6,25), **grasa bruta** y **fibra bruta** fueron determinados aplicando los métodos de la AOAC (1995).
- ❖ Los **azúcares solubles** se determinaron por el **método de la antrona** (Yemm y Willis, 1954).
- ❖ El contenido en **almidón** y en **β-glucanos** se determinó mediante los **kits de Megazyme** (Megazyme International Irlanda).

RESULTADOS

- ❖ A lo largo de los 6 días del periodo de germinación respecto a la semilla, se observa un ligero aumento del contenido en cenizas, proteína bruta, grasa bruta y fibra bruta, que es mucho más acusado para los azúcares solubles, sobre todo en el caso de los cereales, así como una disminución del contenido en almidón.



CONCLUSIONES

La germinación provoca un aumento en el contenido en azúcares, en cereales y leguminosas, que podría relacionarse con la disminución del contenido en almidón, facilitando la digestibilidad de este polisacárido.

