



España



Proyecto NEWFEED:

Desarrollar y promover piensos alternativos para animales mediante la conversión de subproductos de la industria alimentaria de los sectores de bodegas, zumo de naranja y aceite de oliva en materias primas secundarias de alto valor.

Valorización del raspón de uva como alimento para rumiantes

Este caso de estudio se explora el impacto la idoneidad del uso del raspón de uva para la alimentación de rumiantes, utilizando ensayos in vitro e in vivo.

Metodología:



Los resultados muestran que **los raspones de uva** pueden procesarse de manera eficiente e incluirse en las dietas de los rumiantes sin problemas técnicos.

✓ El lavado genera un licor rico en azúcares → mejora la eficiencia del secado

✓ Los ensayos en ovejas y vacas lecheras demostraron que incluir hasta un 10 % de raspón de uva, hidrolizado o sin hidrolizar, no afectó el rendimiento animal, la calidad de la leche ni su aceptación por los consumidores.

✓ Además, el uso de raspón no hidrolizado al 10 % en el concentrado aumentó los PUFA en la leche, mejorando así su composición de ácidos grasos hacia un perfil más saludable.

Raspón de uva hidrolizado Raspón de uva sin hidrolizar

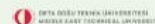
Azúcares reductores (mg/g)	192.7	234
Polifenoles (mg/g)	29.6	38.0
FND (%)	47.3	45.0
FAD (%)	47.7	40.6
Lignina (%)	29.9	24.6
Digestibilidad (%)	41.9	30.3

En general, **los raspones de uva no hidrolizados** representan una opción de alimentación rentable, sostenible y respetuosa con el medio ambiente, que contribuye a **los objetivos de economía circular** mediante el reciclaje de subproductos agroalimentarios.

NEWFEED PARTNERS



Riera Nadeu





Grecia



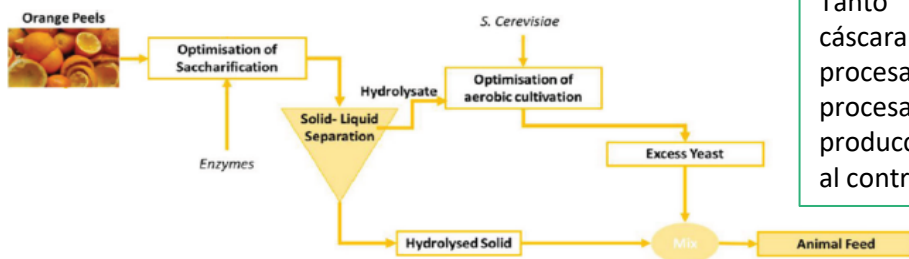
Proyecto NEWFEED:

Desarrollar y promover piensos alternativos para animales mediante la conversión de subproductos de la industria alimentaria de los sectores de bodegas, zumo de naranja y aceite de oliva en materias primas secundarias de alto valor.

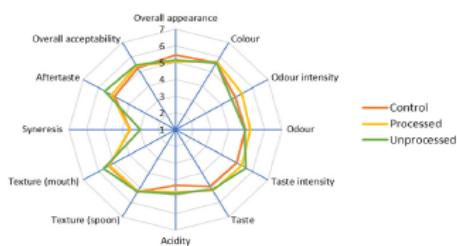
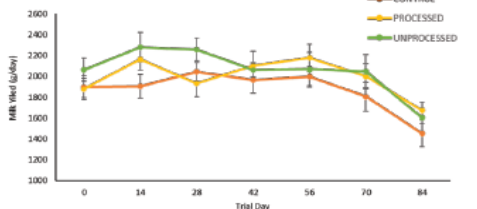
Valorización de las cáscaras de naranja como alimento sostenible para animales

Este caso de estudio explora la optimización de los residuos de **cáscara de naranja** a través de la hidrólisis enzimática, la fermentación y el secado, transformándolos en un **ingrediente** de alimentación sostenible y **rico en nutrientes** para rumiantes.

Metodología:



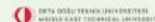
Tanto los piensos de cáscara de naranja procesados como no procesados mejoraron la producción de leche frente al control.



- ✓ Con el tiempo, los procesados fueron más eficaces, aumentando la producción general.
- ✓ Los no procesados incrementaron notablemente la grasa láctea, mejorando la calidad de la leche.
- ✓ El análisis de costes mostró que incluso la cáscara sin procesar es una opción viable y escalable para ganaderos. La evaluación del ciclo de vida reveló un menor impacto ambiental frente a prácticas convencionales.
- ✓ El yogur de ovejas alimentadas con cáscaras, procesadas o no, no mostró diferencias de calidad respecto a dietas tradicionales.
- ✓ Las pruebas sensoriales no detectaron cambios en el sabor, y todas las muestras superaron la media en aceptabilidad, confirmando la alta calidad del producto.

En general, esta estrategia de valorización apoya los **principios de la economía circular**, mejora la productividad del ganado y **mantiene la calidad del producto**, ofreciendo una solución integral para la **agricultura mediterránea sostenible**.

NEWFEED PARTNERS



PROYECTO NEWFEED

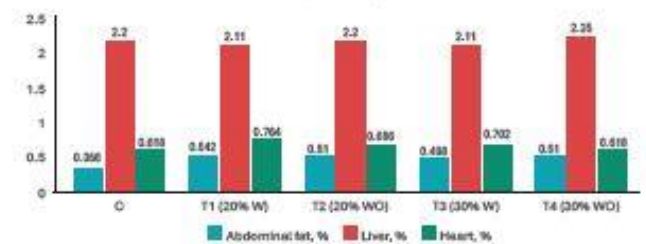
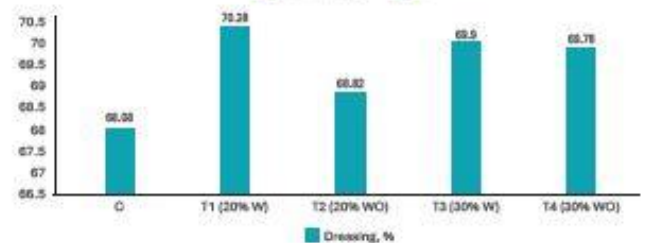
Desarrollar y promover piensos alternativos para animales mediante la conversión de subproductos de la industria alimentaria de los sectores de bodegas, zumo de naranja y aceite de oliva en materias primas secundarias de alto valor.

Valorización de la Torta de Aceituna como ingrediente mejorado para piensos de aves de corral (pollo de engorde)

Este estudio analiza los efectos de añadir torta de aceituna fermentada a la dieta de pollos de engorde, enfocándose en el crecimiento, la canal y los parámetros sanguíneos.

Metodología :

- ✓ La torta de aceituna fermentada, con o sin hierbas, puede ser una alternativa viable en la alimentación animal.
- ✓ Es una opción rentable y sostenible que favorece una producción avícola más ecológica.
- ✓ Su inclusión en mayores niveles se asoció con menor consumo de alimento y menor afectación hepática.
- ✓ La mayoría de los indicadores sanguíneos, como triglicéridos y colesterol total, se mantuvieron estables, sin alteraciones metabólicas graves.
- ✓ Se observó una reducción significativa del colesterol total, lo que sugiere un efecto positivo en el metabolismo lipídico.
- ✓ Desde una perspectiva económica y ambiental, reduce costos, valoriza residuos y promueve la economía circular.
- ✓ En conjunto, la torta de aceituna fermentada demuestra un gran potencial como alimento sostenible en avicultura.



En general, los resultados de los ensayos experimentales indican que la incorporación de subproductos industriales en la alimentación animal tiene un **efecto positivo** en la **calidad general** de los productos resultantes. Estos hallazgos son prometedores para el futuro de la nutrición animal, promoviendo un enfoque de **economía más sostenible y circular**.

NEWFEED PARTNERS