



Grains fermentés ou acidifiés dans les rations des porcs : bénéfiques pour la santé

Farmscape du 24 mai 2018

Une recherche menée en partenariat avec Swine Innovation Porc montre que l'intégration de grains fermentés ou acidifiés aux rations servies aux porcs offre de nombreux avantages pour la santé.

Des chercheurs de l'Université de la Saskatchewan évaluent à quel point le traitement d'aliments s'avère efficace pour améliorer la valeur d'ingrédients alimentaires de faible qualité.

Denise Beaulieu, chercheuse et professeure adjointe en nutrition des monogastriques à l'Université de la Saskatchewan, explique que les éleveurs de porcs sont toujours à la recherche de façons d'améliorer leur rentabilité. Une des options qui s'offre à eux est d'utiliser des ingrédients de faible qualité qui ne conviennent pas à la consommation humaine pour produire des protéines de haute qualité que les humains peuvent consommer.

Extrait - Denise Beaulieu, chercheuse - Université de la Saskatchewan :

« Nous étudions spécifiquement la fermentation. La fermentation consiste à ajouter des bactéries. Dans ce cas-ci, il s'agit de différentes souches de lactobacilles. Ces bactéries produisent des enzymes et les enzymes décomposent l'aliment en acides organiques.

C'est ce qui permet de préserver l'aliment. Nous travaillons également à ajouter des acides directement à l'aliment.

Abaisser le pH réduit le développement des bactéries, ce qui pourrait servir à préserver les grains : le porc retire aussi un certain bénéfice de la réduction du pH.

Lorsqu'une ration acidifiée est servie aux animaux, l'un des premiers effets physiologiques observé est que nous favorisons le maintien d'une faible acidité dans l'intestin, ce qui est très important pour le porcelet, surtout un porcelet très jeune.

Les porcelets ne semblent pas produire la même quantité d'acide pendant la digestion. Cette faible acidité favorise la digestion.

Cela active les enzymes nécessaires à la digestion. C'est donc très important. Le simple ajout d'acides organiques comporte certains avantages.

Certains de ces acides organiques présentent d'autres avantages pour le porc, que celui du faible pH. Cela favorise le développement de la paroi intestinale par exemple. »

Denise Beaulieu reconnaît que les acides ne sont pas tous semblables. Certains ont des potentiels différents alors que les différents aliments possèdent des pouvoirs tampons différents.

Elle ajoute qu'il semble que le pH devrait toujours être conservé sous 5 afin d'enrayer le développement des bactéries.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.

*Farmscape vous est présenté grâce à
Sask Pork et au Manitoba Pork Council*