

[EQUINO]

Agrocinegética del Cerrato da el salto a la calidad

Materias primas de primera calidad y tecnología a la última. Son las premisas con las que parte la empresa palentina de Agrocinegética del Cerrato (ACC) para ir en cabeza en la fabricación de piensos para caballos de paseo y competición.



Fuente: Dicyt

César Marcos

Redacción

Gama de productos

ACC tiene elaborada distintas variedades de piensos que busca el cliente más exigente para sus caballos según su destino:

el modelo deporte, competición, yeguas y potros, completo, paseo y el concentrado mix 30%.

Su último producto en el mercado es **Activ Basic**.



Ubicada en las proximidades de Venta de Baños, ACC se dedica desde hace más de cinco años a la fabricación de pienso para caballos, yeguas y potros, tanto de paseo como de competición. En tan sólo este tiempo su arraigo en el sector le encumbra como empresa líder gracias a dos razones, que desvela Fidel Villamuza, su gerente: “Apostar por la inversión en I+D y escoger las mejores materia primas”.

Piensos de alto valor energético

La elaboración de los piensos se realiza mediante el sistema de multipartículas de copos de maíz, cebada, trigo, avena y soja hidrolizada, entre otros. Es un producto multienergético, impregnado de melaza, que lo hace muy apetitoso al caballo”, explica Fidel.

La fisiología del estómago de los equinos provoca que estén listos para raciones escasas y frecuentes, en tanto que su capacidad supone tan solo un 10% de la capacidad total del sistema digestivo.

“Por eso tenemos el alimento que

busca el cliente más exigente para sus caballos, subraya el gerente. ACC elabora de distintas variedades de pienso según su destino: el modelo deporte, competición, yeguas y potros, completo, paseo y el concentrado mix 30%. La gama de piensos incluye en su formulación linaza, biotina, zinc-metionina, vitamina A, vitamina D-3, vitamina E, y cobre. “Cada uno dependiendo de su uso lleva unas cantidades mayores o menores, detalla Fidel.

I + D

Para la conservación de alimentos, el envasado en atmósfera protectora consiste en sustituir el aire por mezcla de gases adecuada para mejorar la conservación, además de la presentación del producto precedero.

Esta técnica, aplicada en la manipulación del pescado, permite conservar otros productos tan diversos como carnes, aves, vegetales, lácteos, precocinados o productos de panadería. Aquí hace tres años, ACC se ha adelantado a su competencia y la inversión en este tipo ha superado los 280.000 €.



La marca de la casa

ACC ha mejorado la conservación de sus piensos mediante técnicas de atmósfera modificada. Así se evita su oxidación. Para incrementar su producción la empresa ha diseñado su propia tecnología, capaz de envasar cinco sacos por minuto.

Los piensos de ACC se exportan a la mayoría del territorio nacional y a varios países para lo que es crucial su conservación en óptimas condiciones durante más tiempo. “Buscamos otras alternativas y nos fijamos finalmente en las técnicas en las bandejas de carne que se venden en las grandes superficies y que están envasadas mediante un proceso de atmósfera modificada”, afirma Fidel. Y de ahí, manos a la obra.

El dato

La nueva tecnología diseñada y desarrollada por su equipo ahora alcanza el récord de producir **5 sacos por minuto**

Si no la tienes, fábrcala

“Trabajábamos desde los principios con un prototipo de máquina para modificar la atmósfera de los piensos, uno de los problemas era su lentitud”, recuerda Julio Fuentes, responsable técnico de ACC. Pero la nueva tecnología diseñada y desarrollada por su equipo ahora alcanza el récord de producir cinco sacos por minuto.

“Como manejamos sacos de 20 kilos, necesitábamos una campana de vacío de un tamaño mucho ma-

yor”, explica. “Empezamos junto con un técnico que hace máquinas de termosellado y autoclaves, diseñamos un prototipo que aspirara la atmósfera, que oscila entre un 18,8% y un 20,9% de oxígeno”. La meta: dejar el saco completamente vacío de oxígeno. Después, mediante un sistema de válvulas, se inyecta el nitrógeno y el CO₂ en el saco, y luego se termosella.

Con la inyección de CO₂ se da un ligero valor añadido al producto, según Julio, que el caballo lo agradece. “Así se crea una fermentación anaerobia con aportes de acidez y un olor característico que parece agradar especialmente al equino”, argumenta. •



Envasado en atmósfera modificada (MAP), paso a paso



Se basa en extraer totalmente el oxígeno existente para sustituirlo por nitrógeno y CO₂



Mediante la supresión del oxígeno, ACC consigue que el producto dure, según las pruebas realizadas por la empresa, hasta los nueve meses con un aroma muy similar al del primer día



El nitrógeno que se añade a cada saco es un gas inerte, por lo que establece una atmósfera controlada que no provoca variaciones de acidez, y el CO₂ es un gas estático que controla el nivel de bacterias