

ÍNDICE GENERAL

ABSTRACT	viii
RESUMEN.....	xi
RESUM	xiv
I. INTRODUCCIÓN GENERAL	1
1.1. INTRODUCCIÓN.....	3
1.1.1. Enteropatía epizoótica del conejo.....	5
1.1.2. La confusa etiología de la enteropatía epizoótica.....	11
1.1.3. Fibra dietaria en la salud digestiva del conejo	13
1.1.4. La pulpa de remolacha como fuente de fibra soluble	17
1.1.5. La composición química de la pulpa de remolacha	20
1.1.6. Valor nutritivo de la pulpa de remolacha	22
1.2. REFERENCIAS	28
II. OBJETIVOS.....	47
2.1. OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS	49
2.1.1. Objetivo general	49
2.1.2. Objetivos específicos	49
III. EXPERIMENTOS.....	50
3.1. EFECTO DE LA ÉPOCA DE COSECHA EN LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE LA PULPA GRANULADA DE REMOLACHA AZUCARERA (<i>Beta vulgaris</i>).....	52
3.1.1. Resumen.....	52
3.1.2. Introducción	53
3.1.3. Materiales y métodos	54
3.1.4. Resultados y discusión	56
3.1.5. Conclusión	65
3.1.6. Referencias.....	66

3.2. EFECTO DE LA INCLUSIÓN DE PULPAS GRANULADAS DE REMOLACHA DE DIFERENTE ORIGEN EN LA DIGESTIBILIDAD Y EL VALOR NUTRITIVO DE DIETAS PARA CONEJOS DE ENGORDE.....	72
3.2.1. Resumen.....	72
3.2.2. Materiales y métodos	75
3.2.3. Resultados y discusión	80
3.2.4. Conclusiones	87
3.2.5. Referencias.....	88
3.3. EFECTO DEL NIVEL EN PIENSO DE PULPA GRANULADA DE REMOLACHA, CON O SIN MELAZA, SOBRE EL ESTADO DE SALUD Y EL CRECIMIENTO DE CONEJOS.....	98
3.3.1. Resumen.....	98
3.3.2. Introducción	99
3.3.3. Materiales y métodos	100
3.3.4. Resultados	107
3.3.5. Discusión	111
3.3.6. Conclusiones	117
3.3.7. Referencias.....	119
IV. DISCUSIÓN GENERAL.....	126
4.1. DISCUSIÓN GENERAL.....	127
4.2. REFERENCIAS	130
V. CONCLUSIONES	132
5.1. CONCLUSIONES	133

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.1.1. Composición química de las pulpas deshidratadas de remolacha (%).	22
Tabla 1.1.2. Valor nutricional de la pulpa de remolacha (Besancenot 1983)	24
Tabla 3.1.1. Composición química (%MS) de las pulpas de remolacha evaluadas (n=12).....	59
Tabla 3.1.2. Matriz de correlaciones entre componentes de la composición química de las pulpas de remolacha evaluadas (coeficiente de Pearson; P-valor).	60
Tabla 3.1.3. Efecto de la época del año (invierno o verano) sobre la composición química (%MS) de las pulpas de remolacha evaluadas (n=12)	65
Tabla 3.2.1. Ingredientes (% DM) del pienso de control y de los diferentes piensos experimentales que incluían pulpas de remolacha (PR) de diferentes fábricas .	77
Tabla 3.2.2. Composición química (% en base a materia seca) de las 5 pulpas de remolacha (PR) utilizadas en la formulación de los piensos experimentales. ..	78
Tabla 3.2.3. Composición química (%MS) de los piensos control y experimentales con la adición de un 20% de pulpa de remolacha de diferentes fábricas (de R1 a R5)	78
Tabla 3.2.4. Efecto de la sustitución del 20% de la pulpa granulada de remolacha de diferentes fábricas (R1 a R5) en la mezcla base, sobre la ingestión (g/día) y la digestibilidad fecal aparente (%) en conejos de engorde (media ± error estándar).	81
Tabla 3.2.5. Valor nutritivo de las pulpas de remolacha (PR) evaluadas en conejos de engorde	83
Tabla 3.3.1. Ingredientes (%) de las dietas experimentales ¹	101
Tabla 3.3.2. Composición química (g/kg MS) de las dietas experimentales ¹ ..	102

Tabla 3.3.3. Efecto de la inclusión de pulpa de remolacha (con o sin melaza) sobre la morbilidad y mortalidad de los conejos de engorde.....	107
Tabla 3.3.4. Efecto de la inclusión de pulpa de remolacha (con o sin melaza) en el rendimiento de crecimiento de conejos de engorde	109
Tabla 3.3.5. Efecto de la inclusión de pulpa de remolacha (con o sin melaza) en la canal y el tracto digestivo de los conejos de engorde a los 59 días de edad.	111

ÍNDICE DE FIGURAS

- Figura 1.1.1. Efecto de la relación fibra/almidón dietaria sobre distintos parámetros cecales de conejos en crecimiento sanos (+, aumenta; -, disminuye; ≈, no varía; ?, insuficiente información; Gidenne, 1996) 16
- Figura 1.1.2. Cambios de distintos parámetros cecales de conejos en crecimiento con problemas digestivos (+, aumenta; -, disminuye; ?, insuficiente información; Gidenne, 1996) 17
- Figura 1.1.3. Esquema representativo del proceso de fabricación del azúcar a partir de la remolacha y obtención de los distintos subproductos, incluida la pulpa de remolacha (Fernández *et al.*, 2007) 19
- Figura 3.1.1. Representación del patrón de las tres primeras componentes principales obtenidas a partir de la composición química de las pulpas de remolacha evaluadas (n=12). Entre paréntesis, el porcentaje de la variabilidad explicada por cada componente 63
- Figura 3.1.2. Dendrograma obtenido a partir del análisis cluster de la composición química de las pulpas de remolacha evaluadas (n=12). [Mue: número de muestra; Fab: número de fábrica (1 a 6); inv: invierno; ve: verano] 64
- Figura 3.3.1. Evolución de la mortalidad de conejos en crecimiento durante el período de engorde en función de la dieta experimental. C, control sin pulpa de remolacha; PR₂₀, con un 20% de pulpa de remolacha sin melaza; PR₄₀, con un 40% de pulpa de remolacha sin melaza; PRM₂₀, con 20% de pulpa de remolacha con melaza; PRM₄₀, con un 40% de pulpa de remolacha con melaza 108

