
CARNE Y HARINA DE LOMBRIZ

Laboratorio de Avicultura Grupo de Investigación en Producción Animal (GIPA)
Departamento de Ciencias Agrarias NURR ULA

Doraida R., Díaz Cuellar y Torres, David *ddiaz@ula.ve*

- Se plantea la utilización de la lombriz (*Eisenia foetida*) la cual constituye un alto potencial alimenticio tanto para consumo animal como para consumo humano.
- Es clasificado como un alimento de primera calidad debido a su alto valor proteico el cual oscila entre 60 a 70 % en base a materia seca.
- Contiene la mayoría de los aminoácidos esenciales superando a la harina de pescado y la soja.
- Se puede incorporar en pequeñas cantidades, de manera imperceptible, enriqueciendo los alimentos de consumo habitual bajo la forma de harina.
- La harina de lombriz, elaborada en forma industrial, se usa principalmente para la preparación de alimentos balanceados para la explotación intensiva de gallinas y pollos lográndose una mejor conversión alimenticia que con los balanceados comerciales reduciéndose los costos de producción de un 20-40%.
- Por otra par en forma de carne se puede utilizar en la cría de de ranas, pesca deportiva y piscicultura.
- Entonces es ideal para usos avícolas, piscícolas, porcinos, bovinos y en aplicaciones farmacológicas, como es el caso de Filipinas que la carne de lombriz es utilizada con fines dermatológicos, urológicos y digestivos en el ser humano.
- Tiene muy pocos elementos tóxicos y no transmite enfermedades.

Un método de trabajo sencillo para obtener la harina:



Doraida R., Díaz Cuellar y Torres, David : ddiaz@ula.ve

1. En primer lugar hay que separar lo mejor posible a las lombrices de su medio. Esto conviene hacerlo a mano o empleando una malla de alambre tejido.
2. Luego se purga a las lombrices durante un día con un alimento basado en gelatina o en harina de maíz fina (sémola) con una humedad similar a la del alimento.
3. Se sacrifican a los animales en una solución salina (dos cucharadas de sal en un litro de agua)
4. Finalmente, se secan al sol y se muelen.
5. El resultado es un polvo de sabor agradable.



Productor

La experiencia nos enseña que muchas decisiones que resultan perjudiciales pueden evitarse si se realizan las consultas necesarias

Ven a visitarnos

en la

“Estación Experimental Santa Rosa”

Teléfonos: 0274 - 2401575 - 77 - 78