



## La pressione dell'acqua influisce sulle prestazioni dei broiler?

Spesso gli allevatori che, per ridurre il dispendio di acqua, hanno adottato i **sistemi a bassa pressione**, sono costretti ad **aumentare momentaneamente la pressione per idratare gli uccelli e migliorarne le prestazioni**: ma si tratta di una pratica economicamente sana?

È il punto di partenza di un recente studio dell'**Università della Georgia**. *“Molti allevatori decidono di aumentare la pressione dell'acqua quando è necessario idratare meglio i loro animali”* ha spiegato **Brian Fairchild**, a *Poultry Health Today*.

In collaborazione con l'assistente di ricerca **Cody Compton Brown**, ha analizzato l'utilizzo dell'acqua in un allevamento avicolo broiler, relativamente alla pressione prestabilita dell'impianto idrico. A questa fase è seguito uno studio controllato presso il centro di ricerca dell'Università.

Entrambi gli studi hanno permesso di capire che **gli uccelli sottoposti ad un aumento della pressione dell'acqua hanno mostrato un miglioramento delle prestazioni**. Tuttavia sono aumentati i problemi relativi all'umidità della lettiera.

*“Nel corso dello studio controllato effettuato presso l'Università siamo stati in grado di dimostrare che nel corso dell'ultima settimana di allevamento dei broiler, l'aumento della pressione dell'acqua ha migliorato l'assunzione del mangime, il rapporto di conversione e ha portato a un aumento di peso di 111 grammi, con un effetto minimo sulla qualità lettiera”* ha spiegato Brown.

Tuttavia Brown ha aggiunto, che **aumentando la pressione dell'acqua si è registrato l'aumento di umidità della lettiera** e questo potrebbe avere riflessi negativi sulle zampe degli animali. Inoltre, Fairchild ha ricordato che, oltre a compromettere il benessere degli uccelli, una lettiera umida potrebbe aumentare i livelli di ammoniaca e la suscettibilità alle malattie. *“Quando possibile è meglio ridurre al minimo tali effetti collaterali”*.

Secondo Brown e Fairchild, **il trucco è limitare l'aumento della pressione dell'acqua alla sola ultima settimana di produzione**.

*“Infatti i broiler, fino all'ultima settimana, non sfruttano completamente l'acqua in più che hanno a disposizione”* ha detto Fairchild *“La differenza tra l'utilizzo dell'acqua, vale a dire quella che passa nel contatore, e il consumo di acqua, quella che viene assorbita dal broiler, è una distinzione molto importante”*.

Fonte *Poultry Health Today*