

Influence de l'ajout de xylanase d'origine bactérienne sur la valorisation de l'énergie sur deux profils de formules chez le porcelet sevré

Pascal CERNEAU (1), Jean-Christophe BODIN (2)

(1) EURONUTRITION SAS, Domaine expérimental "Le Pavillon", 72240 SAINT-SYMPHORIEN, pascal.cerneau@euronutrition.fr

(2) JEFO EUROPE, 6 allée des sapins, 44483 CARQUEFOU cedex

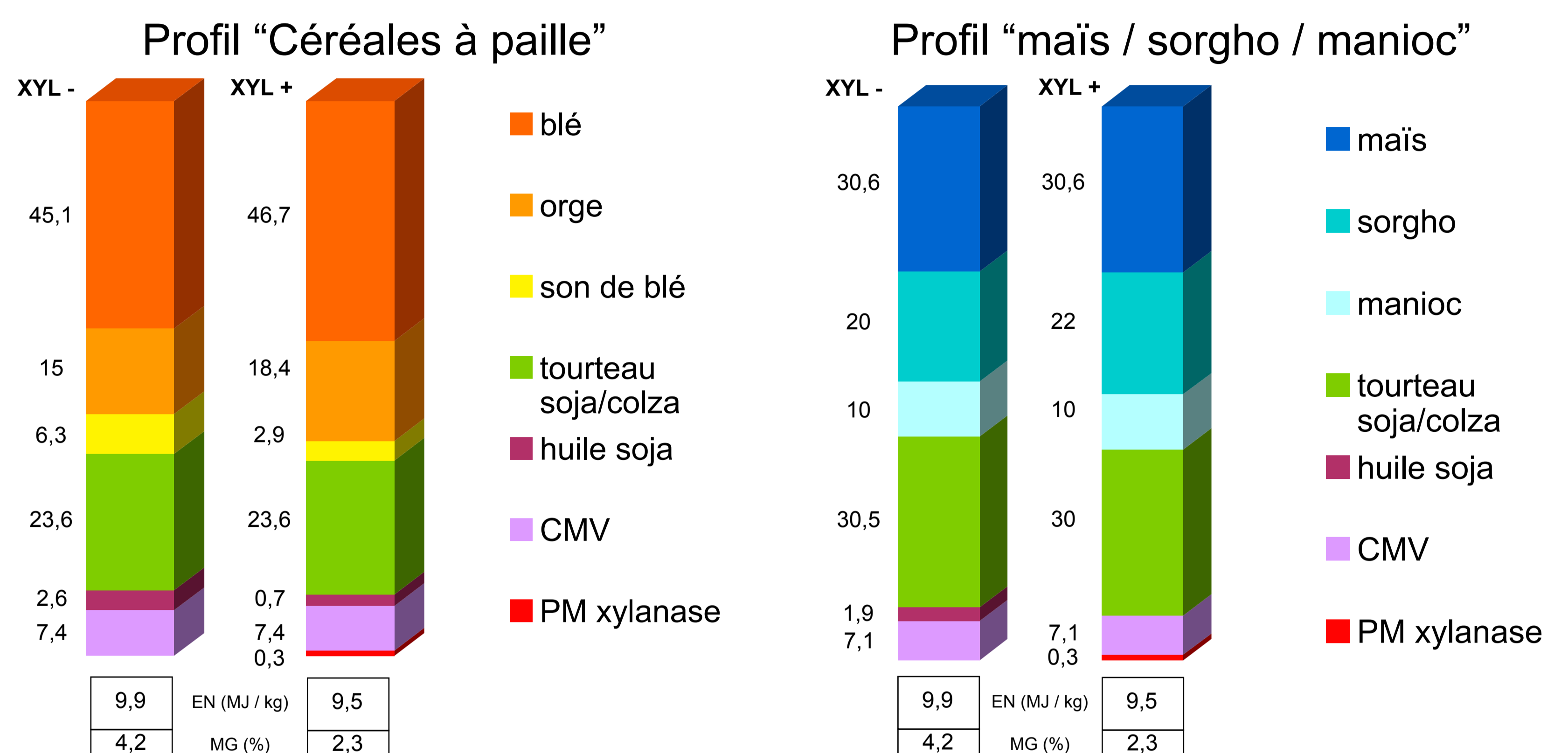
INTRODUCTION

La variabilité des matières premières dans une formule est parfois freinée par la fraction arabinoxyanes. L'utilisation de xylanases permettrait d'apporter plus de flexibilité. Cette étude teste, dans deux contextes de formulation différents, l'intérêt d'une telle enzyme. Afin de challenger la xylanase, l'aliment « Essai » est inférieur de 0,4 MJ/kg par rapport à l'aliment « Témoin ».

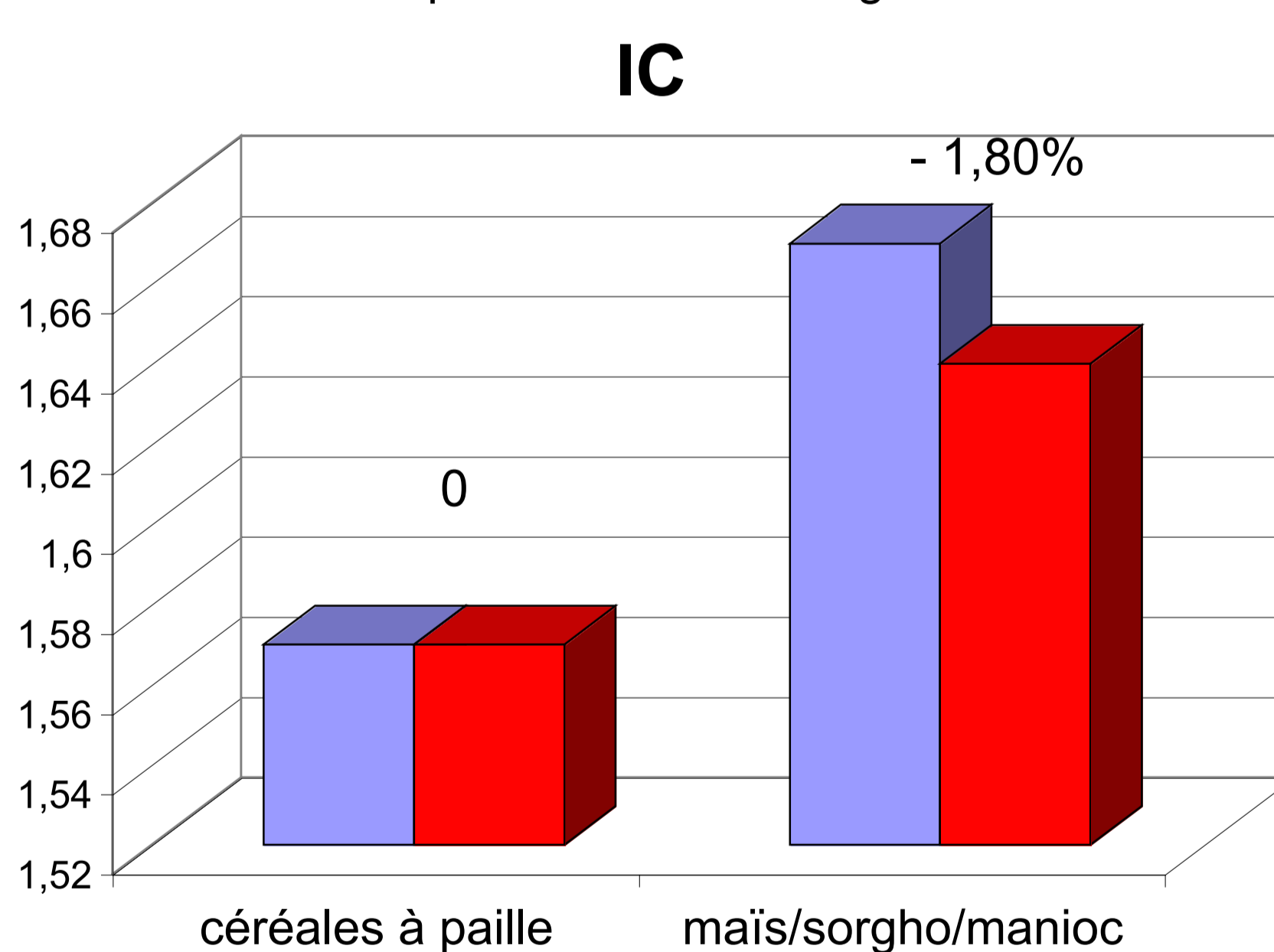
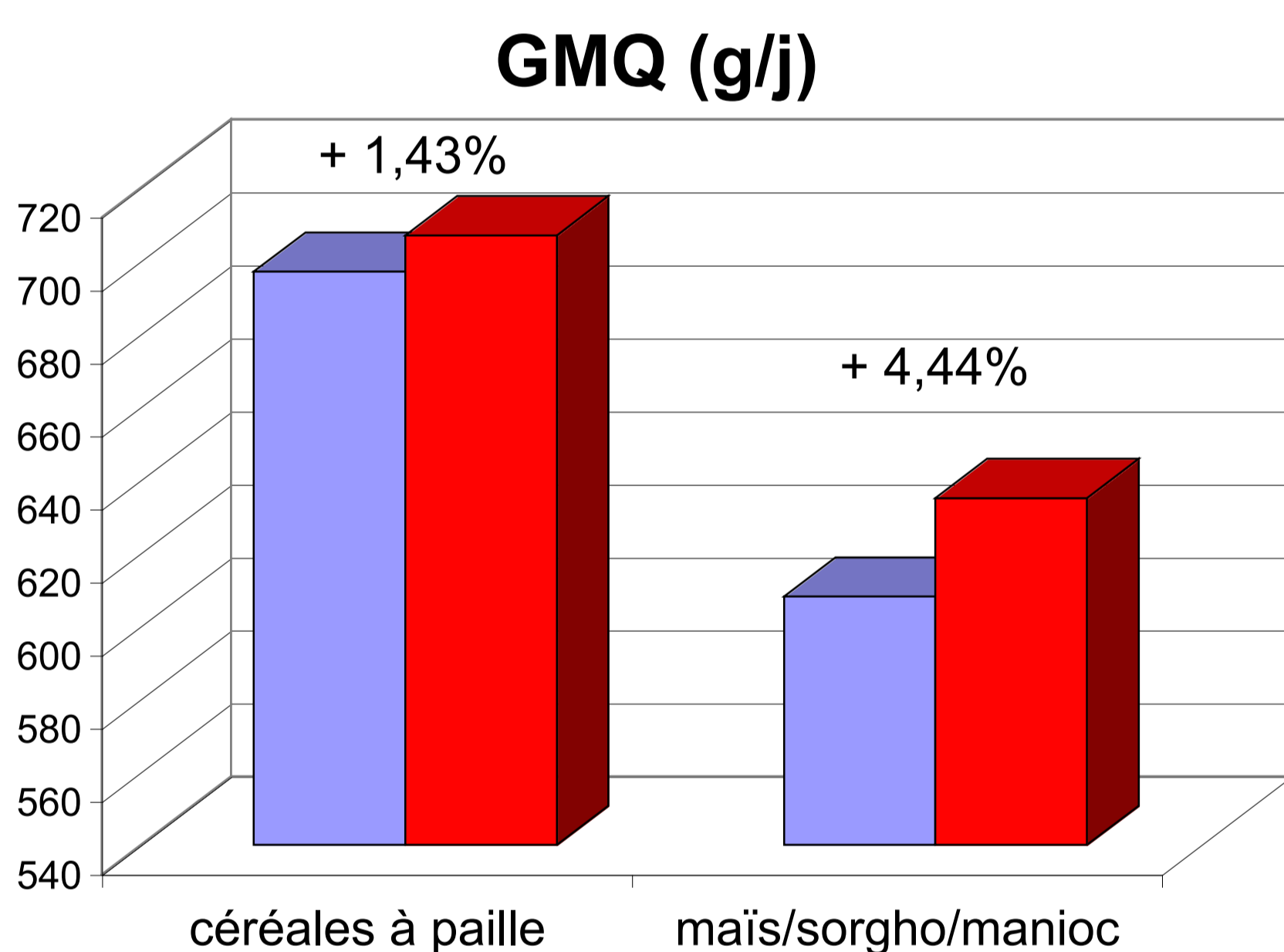
MATERIEL ET METHODES

- 160 porcelets : 32 cases x 5 animaux
 - 4 traitements : 1 répétition / traitement
 - Age : 41 à 68 jours
 - Poids initial : 12,3 kg
 - Produit testé : Endo 1-4 bêta xylanase d'origine bactérienne (E 1606)
 - Aliments : Granulés
- Distribution *ad libitum*
Phytase : 500 UP/kg
Iso-protéine : 18%
Iso-Cellulose Brute : 4,15%

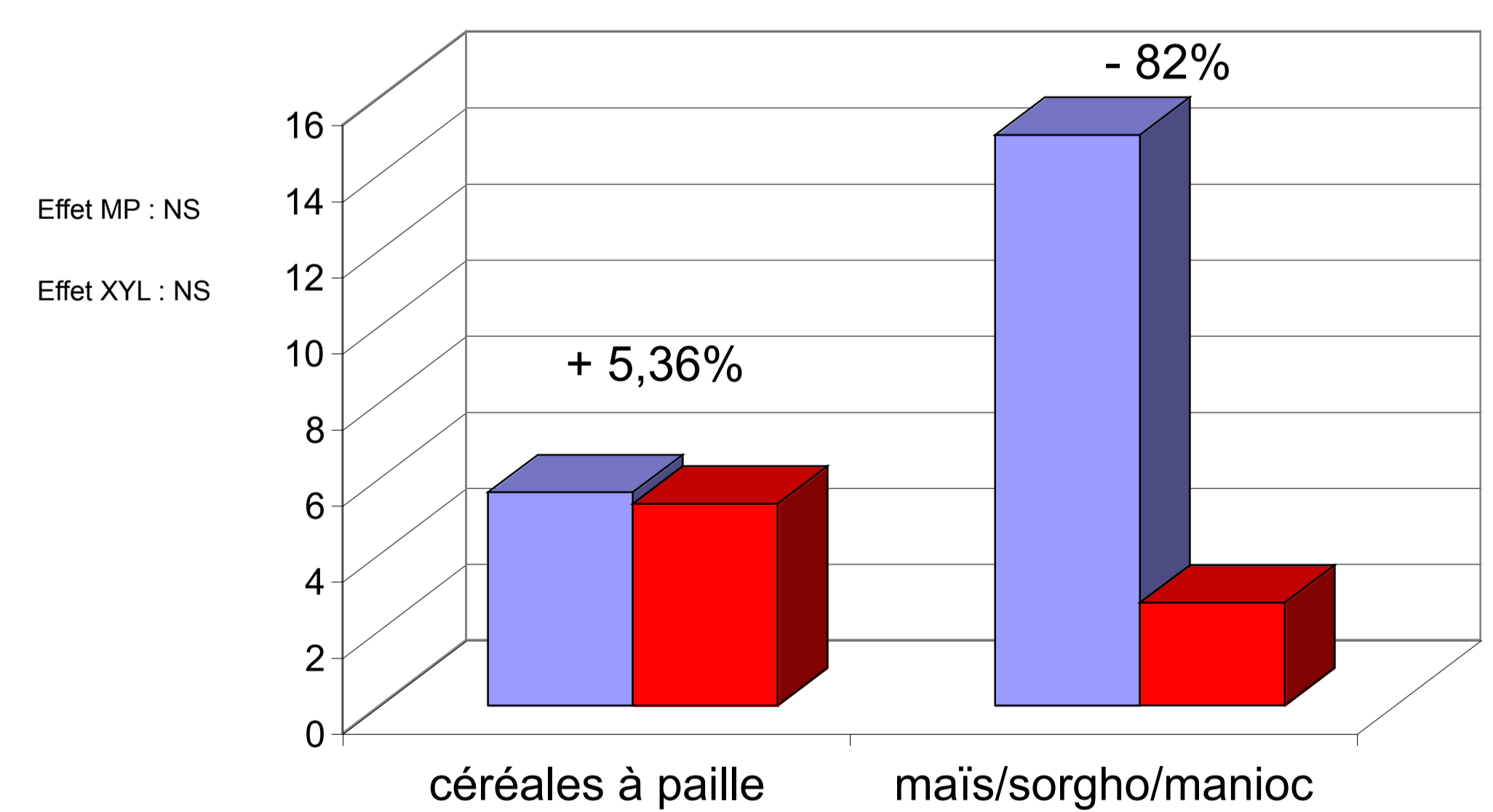
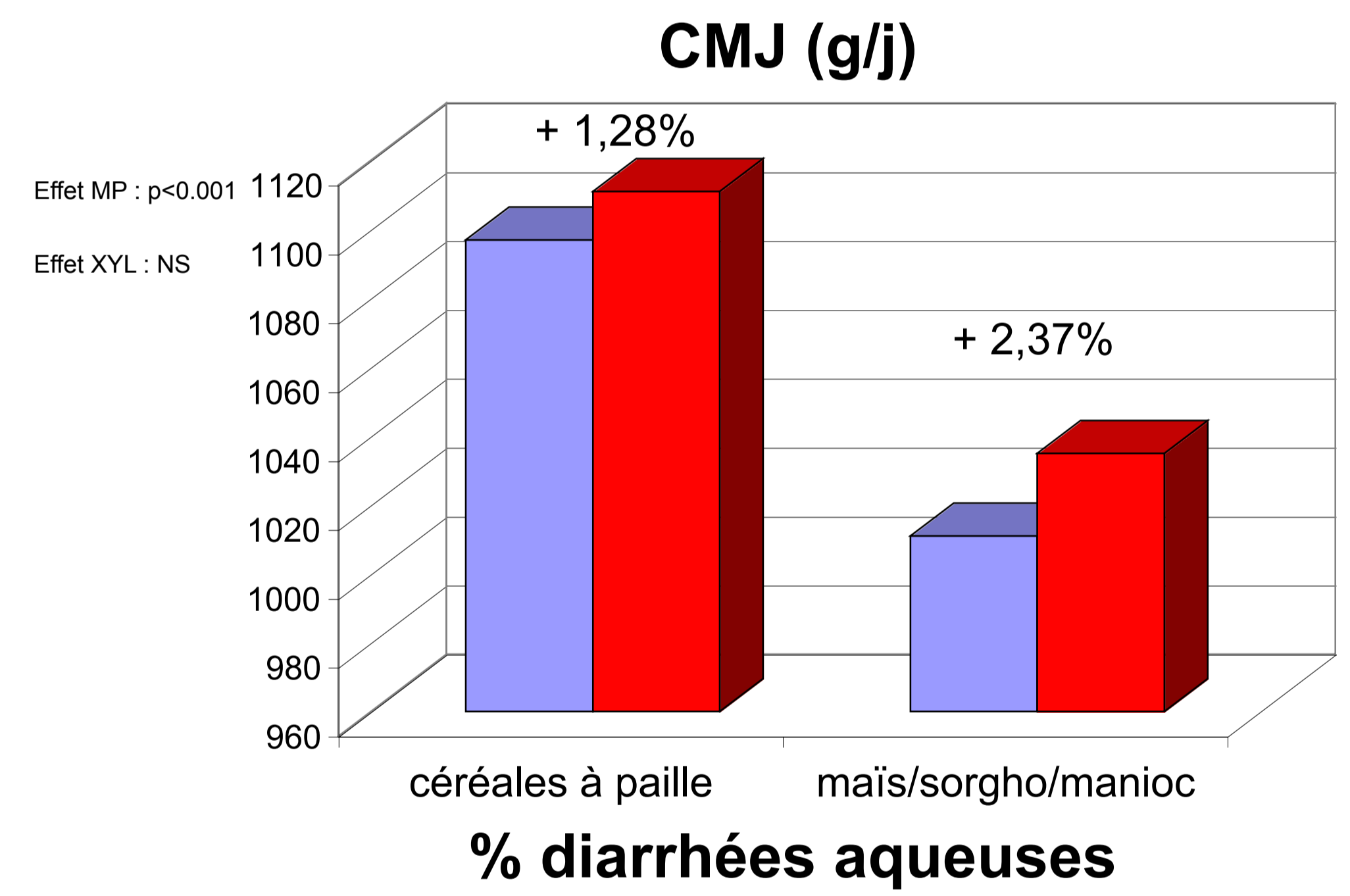
ALIMENTS



RESULTATS et CONCLUSION



Effet du profil de la formule et de l'ajout de xylanase sur les performances zootechniques et les conditions sanitaires



- Le profil « maïs/sorgho/manioc », bien que comparable d'un point de vue nutritionnel au régime « céréales à pailles », a dégradé (p<0,001) les performances zootechniques.
- Les conditions sanitaires, également dégradées par le profil maïs/sorgho/manioc sont améliorées par l'apport de xylanase (p=0,06).
- L'apport de cette xylanase compense un écart d'énergie nette de 0,4MJ/kg dans les formules proposées, quelque soit le profil matières premières.

Cet essai démontre l'intérêt de valoriser l'introduction à 0,01% de l'Endo 1-4 bêta xylanase (E 1606) d'origine bactérienne, en formulation sur un large spectre de matières premières.

REMERCIEMENTS : Les auteurs tiennent à remercier Nathalie GROLLAU et le personnel de la station expérimentale d'EURONUTRITION SAS ayant réalisé l'essai ainsi que Sophie REYS pour le traitement statistique et la rédaction.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Moers K., Courtin C., Brijis K., Delcour J., 2003. Proceeding of the 3rd European Symposium in grain processing, Leuven, 25-27th September.
Choct M., 2001. In : Enzymes in farm animal nutrition, CAB International, Oxon, United Kingdom, 145-160.
Courtin C., Delcour J., 2001. Journal of Cereal Science, 33, 301-312.

