

## Ingredientes que pueden ser utilizados en la formulación del iChin.

Ordenado alfabéticamente, conozca los ingredientes que puede contener la fórmula del alimento balanceado iChin para la cría intensiva de chinchillas de primera calidad.



### LETRA "A"

#### AVENA

Es uno de los cereales más completos por sus cualidades energéticas y nutritivas. Aporta fibra, almidón y proteínas; estas últimas tienen un alto valor biológico, hidrato de carbono, grasas y un gran número de vitaminas, minerales y oligoelementos. Tiene un alto grado de aceptación por parte de la chinchilla.

#### ALFALFA

Este forraje constituye el ingrediente principal en la alimentación de la chinchilla y su característica fundamental es el alto aporte de fibra larga que incorpora. Brinda una excelente motilidad del intestino (que en particular en la chinchilla es muy largo) evitando las constipaciones y evitando la formación de bolos fecales. El iChin utiliza alfalfas que poseen una fibra entre el 25 % y el 29 %.

A su vez, la fibra total que debe tener la formulación ronda el 14 %.

#### AFRECHILLO DE TRIGO

Es un subproducto de la extracción de harina (almidón) el residuo que le confiere el valor energético proviene principalmente de la "fibra" de la cubierta de los granos. Por lo tanto, se trata de una fuente de energía de menor digestibilidad y "metabolicidad" que la del almidón. El valor proteico, proviene tanto del "germen" de la semilla como de las cubiertas del grano, siendo el germen el que contribuye con la mayor proporción de sustancias proteicas de calidad.

Toda la composición química y el valor nutricional de afrechillo de trigo es superior al grano de Trigo propiamente dicho.

#### ACEITE DE SOJA

Contiene un 85% de ácidos grasos poliinsaturados (linoleico, oleico y linolénico) y un 15% de ácidos grasos saturados (palmítico y esteárico).

- También aporta ácidos grasos esenciales omega 3 y omega 6,

Es una importante fuente de lecitina.- Contiene vitamina A y vitamina E, el antioxidante celular natural.

- Es de una alta asimilación y digestibilidad (ideal para aquellas personas que no toleran el aceite de oliva).

Actúa también aglutinante.

## ACIDO FOLICO

Vitamina A y B importante para la síntesis del ADN

## ACIDO ACETICO

Es un ácidos orgánicos no ionizados que utilizado con Formiato de Amonio, Propionato de Amonio poseen la capacidad de penetrar las bacterias patógenas (Coliformes, Clostridium, Salmonella y Listeria Spp) y alterar su fisiología normal produciendo un desequilibrio osmótico, de pH y energético que termina con su muerte; estimulando así el desarrollo de la flora benéfica por exclusión competitiva.

## ACIDO BENZOICO

El ácido benzoico y sus derivados se utiliza para conservar alimentos con un pH ácido. Protege sobre todo contra el moho (también las variantes que producen las aflatoxinas) y fermentaciones no deseadas.

## ACIDO NICOTINICO

Nutriente del complejo de la vitamina B que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades para funcionar y mantenerse sano. El ácido nicotínico ayuda a algunas enzimas a funcionar correctamente y ayuda a que la piel, los nervios y el aparato digestivo se mantengan saludables. El ácido nicotínico se encuentra en muchos productos vegetales y animales.

## ACIDO PARAMINOBENZOICO

Nutriente del complejo de la vitamina B que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades para funcionar y mantenerse sano. Las bacterias que viven en los intestinos necesitan del ácido paraaminobenzoico para sobrevivir.

## ACIDIFICANTE

Los acidificantes son compuestos naturales o sintéticos cuya principal función es mejorar la disponibilidad y calidad de los nutrientes suministrados y mantener un correcto balance microbiano en el tracto digestivo de los animales. Entre los beneficios de los acidificantes se puede mencionar que:

- Mantienen un adecuado balance microbiano
- Estimulan la absorción de proteínas de origen vegetal.
- Mejoran la respuesta a tratamientos con antibióticos.
- Estimulan el apetito de los animales.
- Mejoran la asimilación de oligoelementos y vitaminas.
- Reducen la morbilidad y mortalidad producida por diarreas.
- Disminuye los efectos nocivos del estrés.
- Mejoran el estado sanitario de los animales.

## ANTIOXIDANTE

Los Antioxidantes son compuestos sintéticos o naturales cuya principal función es estabilizar o reducir las reacciones de oxidación que afectan y destruyen componentes de alimentos con alto valor nutritivo y económico como Aminoácidos, Grasas, Aceites, Carbohidratos, Vitaminas y todos aquéllos compuestos cuya susceptibilidad a la oxidación es alta.

## AMINOACIDOS

Los aminoácidos son subunidades de proteínas más pequeñas o bloques de construcción de proteínas. Las proteínas son cadenas de aminoácidos. Existen aproximadamente 20 aminoácidos y estos se pueden organizar en secuencias infinitas, lo que da como resultado una gran variedad de proteínas. Se encuentran presentes en el pelo, en la piel, los músculos, los anticuerpos, las enzimas y las hormonas.

La falta de aminoácidos en las cantidades adecuadas o una cadena incompleta o ininterrumpida puede causar problemas en la salud. Cuando no se producen o no se consumen aminoácidos en las cantidades adecuadas el cuerpo seguirá "funcionando" pero el animal puede desarrollar algunos síntomas debido a los daños causados por el recambio continuo de proteína.

## LETRA "B"

### BIOTINA

La vitamina B7 o biotina pertenece al complejo de la vitamina B. Al igual que el ácido pantoténico, con el cual trabaja conjuntamente es una coenzima que es responsable del numeroso proceso del organismo. La palabra biotina procede de "bios" que significa vida, dada la importancia que esta vitamina tiene para que el cuerpo funcione. La biotina es necesaria para el metabolismo de las proteínas, grasas e hidratos de carbono. Ayuda a utilizar el ácido pantoténico y el ácido fólico. Transforma la glucosa en energía y ayuda a mantener la salud del pelo y la piel.

### BICARBONATO DE SODIO

Se lo utiliza como fuente de sodio y se lo combina con sal. El sodio es un mineral esencial para la vida. Presente en la sangre y en los fluidos que se encuentran alrededor de las células. El sodio mantiene el ambiente celular y evita que las células se deshidraten; es importante para mantener las funciones de las células nerviosas y musculares.

### B1 VITAMINA

Fuente dietética de tiamina, componente del sistema nervioso.

### B2 VITAMINA

Fuente dietética de riboflavina, necesarias para el metabolismo de las grasas y las proteínas.

### B6 VITAMINA

Fuente dietética de piridoxina, importante para la formación de la hemoglobina.

## B12 VITAMINA

Fuente dietética de cobalamina, importante para el metabolismo de las grasas y los carbohidratos.

## LETRA "C"

### CEBADA

La cebada, es una planta monocotiledónea anual perteneciente a la familia de las poáceas (gramíneas), está representada por dos importantes especies cultivadas: *Hordeum distichon* L., que se emplea para la obtención de cerveza, y *Hordeum hexastichon* L., que se utiliza básicamente como forraje para la alimentación animal; ambas especies pueden agruparse bajo el nombre único de *Hordeum vulgare* L. ssp. *vulgare*.

### VALOR NUTRICIONAL

En los 100 gr. proveen

10.5 gr. de proteínas. -----2.1 gr. de grasa.

69.3 gr. de carbohidratos.-----04 gr. de fibra.

50 mg de ácido fólico.-----6 mg de hierro.

50 mg de calcio.

### CALCIO

Principal componente de los huesos y dientes. Importante en la coagulación sanguínea para la contracción sin problemas de los músculos, del esqueleto y cardíacos y para la secreción de un número de hormonas.

### CARBOHIDRATOS

Clase de nutrientes que contiene azúcares, almidones y fibras. Los almidones y azúcares proporcionan energía y la fibra beneficios intestinales.

### CARBONATO DE CALCIO

Fuente de calcio

### COBALTO

Mineral traza, lo que significa que sus requisitos son relativamente bajos. Parte integral de la vitamina B12 que mantiene el apetito, el crecimiento y la calidad del pelo.

## C VITAMINA

Vitamina soluble en agua que posee propiedades antioxidantes.

## CLORURO DE COLINA

La colina es una fuente de vitamina B. Mejor descrito como una vitamina "colaboradora" debido a que se convierte en parte del sistema corporal. La colina se encuentran en muchos tejidos animales y plantas. Además es un ingrediente básico de la lícitina. También es un componente estructural de las grasas y los tejidos nerviosos y se encuentran presente en todos los alimentos que contienen grasa. Se agrega este ingrediente para lograr un equilibrio de vitaminas.

## CLORURO DE POTASIO

Fuente de potasio.

## COBRE

El cobre participa en la pigmentación de los tejidos y en la síntesis de las proteínas. Se utiliza para la formación de la hemoglobina, el pelo y el pelaje

## CONCHILLA

La conchilla es un elemento que se extrae de la naturaleza y está compuesta por restos fósiles de crustáceos, moluscos, etcétera, preservados en calcio natural. Por lo general, su color es blanco y se encuentra en las capas superiores de la tierra, como también en determinados sectores de la playa marítima. Al ser encontrada puede contener una gran cantidad de calcio, que se genera por la propia fosilización.

# LETRA "D"

## DL METIONINA

Es un aminoácido esencial para el organismo. Pertenece al grupo de productos lipotrópicos junto con la Colina e Inositol, ayuda a prevenir la acumulación excesiva de grasa en el hígado. Es uno de los tres aminoácidos esenciales para la formación de creatinina monohidrato, compuesto esencial para la producción de energía así como para la creación del tejido muscular. Favorece el crecimiento y mejora la calidad del pelo.

## D VITAMINA

Esta vitamina pertenece al grupo de las liposolubles, e interviene en la absorción del calcio y el fósforo en el intestino, y por tanto en el depósito de los mismos en huesos y dientes.

## LETRA "E"

### E VITAMINA

La vitamina E tiene como características principal actuar como antioxidante, sin embargo no es esta la función principal por la cual la incorporamos a la dieta de chinchillas, sino fundamentalmente porque resulta esencial para la reproducción. Como antioxidantes utilizamos otros productos, de lo contrario la vitamina E comenzaría a funcionar como antioxidantes, agotándose y no cumpliendo con la función que pretendemos que no es otra que contribuir y mejorar la capacidad reproductiva.

## LETRA "F"

### FIBRA

La fibra alimentaria, tradicionalmente considerada como un carbohidrato complejo, se ha dividido en dos grupos principales:

La fibra insoluble: está integrada por sustancias (celulosa, hemicelulosa, lignina y almidón resistente) que retienen poca agua y se hinchan poco. Este tipo de fibra predomina en alimentos como el salvadode trigo, granos enteros y algunas verduras. Los componentes de este tipo de fibra son poco fermentables y resisten la acción de los microorganismos del intestino. Su principal efecto en el organismo es aumentar el volumen de las heces y disminuir su consistencia y su tiempo de tránsito a través del tubo digestivo. Como consecuencia, este tipo de fibra, al ingerirse diariamente, facilita las deposiciones y previene el estreñimiento.

La fibra soluble: está formada por componentes (inulina, pectinas, gomas y fructooligosacáridos) que captan mucha agua y son capaces de formar geles viscosos. Es muy fermentable por los microorganismos intestinales, por lo que produce gran cantidad de gas en el intestino. Al ser muy fermentable favorece la creación de flora bacteriana que compone 1/3 del volumen fecal, por lo que este tipo de fibra también aumenta el volumen de las heces y disminuye su consistencia. Este tipo de fibra predomina en las legumbres, en los cereales (avena y cebada) y en algunas frutas. La fibra soluble, además de captar agua, es capaz de disminuir y ralentizar la absorción de grasas y azúcares de los alimentos (índice glucémico), lo que contribuye a regular los niveles de colesterol y de glucosa en sangre.

### FOSFORO

Mineral esencial importante para la formación y mantenimiento de los huesos, el desarrollo de los dientes, la lactancia y la utilización y transferencia de la energía.

### FUNGUICIDA

Los fungicidas son sustancias tóxicas que se emplean para impedir el crecimiento o para matar los hongos y mohos perjudiciales para los animales en nuestro caso particular.

### FOMIATO DE AMONIO

Es una sustancia química que combinada con el ácido acético y con el Propionato de Amonio poseen la capacidad de penetrar las bacterias patógenas (Coliformes, Clostridium, Salmonella y Listeria Spp) y alterar su fisiología normal

produciendo un desequilibrio osmótico, de pH y energético que termina con su muerte; estimulando así el desarrollo de la flora benéfica por exclusión competitiva.

## LETRA "G"

### GIRASOL PELLETIZADO

El girasol es una planta herbácea de la familia de las Asteráceas, cultivada como oleaginosa y ornamental en todo el mundo.

Tiene un alto contenido de fibra y proteína. Su utilización en la formulación no es muy alto , debido a la baja digestibilidad que poseé.

### GRASAS

Una clase de nutrientes que aporta energía y mayor palatabilidad. Cumple con importantes funciones en el cuerpo, entre las que se puede enumerar el mantenimiento de la temperatura corporal.

## LETRA "H"

### HIDRATOS DE CARBONO

Los glúcidos, carbohidratos, hidratos de carbono o sacaridos son moléculas orgánicas compuestas por carbono, hidrógeno y oxígeno. Son solubles en agua y se clasifican de acuerdo a la cantidad de carbonos o por el grupo funcional que tienen adherido.

Son la forma biológica primaria de almacenamiento y consumo de energía.

Proviene de la degradación de las fibras y el exceso de hidratos de carbono puede provocar animales demasiado gordos generando falta de elasticidad del cuero e incidiendo también en forma negativa en la parte reproductiva de las chinchillas.

### HIERRO

Componente de hemoglobina de las células sanguíneas rojas que se utiliza para transportar oxígeno en el cuerpo.

## LETRA "I"

### IODO

Este micromineral interviene en el crecimiento físico, el funcionamiento de tejidos nerviosos y musculares, el sistema circulatorio y el metabolismo de otros nutrientes.

### INOSITOL

Nutriente del complejo de la vitamina B que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades para funcionar y mantenerse sano. El inositol ayuda a que las células elaboren membranas y respondan a los mensajes que llegan de su ambiente. Tiene la misma composición química que la glucosa (la fuente principal de energía de los organismos vivos), pero los átomos se organizan de distinta forma

## LETRA "K"

### K VITAMINA

Vitamina soluble en grasa que promueve la coagulación de la sangre

## LETRA "L"

### LISINA

Es un aminoácido de los considerados esenciales. La L-lisina es un elemento necesario para la construcción de todas las proteínas del organismo. Desempeña un papel central en la absorción del calcio; en la construcción de las proteínas musculares; en la producción de hormonas, enzimas y anticuerpos.

## LETRA "M"

### MINERALES

Los minerales son elementos químicos simples cuya presencia e intervención es imprescindible para la actividad de las células. Su contribución a la conservación de la salud es esencial. Se conocen más de veinte minerales necesarios para controlar el metabolismo o que conservan las funciones de los diversos tejidos.

### METIONINA

La metionina es uno de los aminoácidos ("eslabones" de las cadenas de proteínas) esenciales, lo que significa que no se puede sintetizar en el organismo y debe obtenerse a través de la dieta. Pertenece al grupo de productos lipotrópicos junto con la Colina e Inositol, ayuda a prevenir la acumulación excesiva de grasa en el hígado. Es uno de los tres aminoácidos esenciales para la formación de creatinina monohidrato, compuesto esencial para la producción de energía así como para la creación del tejido muscular. Favorece el crecimiento y mejora la calidad del pelo.

### MELAZA

La melaza o miel de caña es muy rica en hierro, magnesio y vitaminas del grupo B . ( con excepción de la Vitamina B1) En la fabricación del ichin, la melaza, además de aprovechar el alto valor energético, es utilizada como aglutinante para la formación del pellet o cartucho.

### MAGNESIO



Este macromineral es componente del sistema óseo, de la dentadura y de muchas enzimas. Participa en la transmisión de los impulsos nerviosos, en la contracción y relajación de músculos, en el transporte de oxígeno a nivel tisular y participa activamente en el metabolismo energético

## MANGANESO

Micromineral necesario para el crecimiento de los recién nacidos, está relacionado con la formación de los huesos, el desarrollo de tejidos y la coagulación de la sangre, con las funciones de la insulina, la síntesis del colesterol y como activador de varias enzimas.

## MANANOLIGOSACARIDOS

Fibra que ayuda a promover un ambiente intestinal óptimo formando parte y colaborando en la eliminación de patógenos intestinales.

# LETRA "O"

## OXIDO DE MAGNESIO

Fuente de magnesio.

## OXIDO DE MANGANESO

Fuente de manganeso.

## OXIDO DE ZINC

Fuente de zinc.

# LETRA "P"

## PROTEINAS

Clase de nutrientes que proporciona aminoácidos y subunidades de proteínas para el desarrollo del pelo, la piel, los músculos, los tendones, los ligamentos y los cartílagos.

Las proteínas son clasificables según su estructura química en:

Proteínas simples: Producen solo aminoácidos al ser hidrolizados.

Albúminas y globulinas: Son solubles en agua y soluciones salinas diluidas (ej.: lactoalbumina de la leche).

Glutelinas y prolaninas: Son solubles en ácidos y álcalis, se encuentran en cereales fundamentalmente el trigo. El gluten se forma a partir de una mezcla de gluteninas y gliadinas con agua.

Albuminoides: Son insolubles en agua, son fibrosas, incluyen la queratina del cabello, el colágeno del tejido conectivo y la fibrina del coagulo sanguíneo.

Proteínas conjugadas: Son las que contienen partes no proteicas. Ej.: nucleoproteínas.

Proteínas derivadas: Son producto de la hidrólisis.

## POROTO DE SOJA DESACTIVADO

La soja natural, tal como se cosecha en el campo, es un excelente suplemento protéico, pero imposible de ser asimilado por los animales monogástricos y rumiantes de menos de 120 kg.pv.;

El proceso de DESACTIVADO, consiste en un tratamiento por medio de vapor y posterior secado y enfriado de la soja natural, logrando destruir los siguientes factores antinutricionales:

- ◆ Enzima ureasa: ésta es una enzima que está presente en el rumen de los bovinos que en presencia de temperatura y humedad liberan amoníaco que puede ser tóxico.
- ◆ Inhibidor de la Tripsina: es un factor que no permite a dicha enzima pancreática cumplir su función, que es la digestión de las proteínas.
- ◆ Neutralizador de la Metionina: es otro factor perjudicial para la utilización de éste importante aminoácido azufrado.
- ◆ Enzima lipoxidasa: otro factor que destruye la vitamina A.

## PANTONATO DE CALCIO

El Pantotenato de Calcio es una Vitamina que pertenece al grupo de las Vitaminas B. Estamos hablando de la Vitamina B5 que es soluble en agua y se encuentra en casi todas las células vivas como Mohos, Levaduras y Bacterias.

Se la conoce como Vitamina B5, Pantotenato de calcio, Ácido Pantoténico o Pantenol

### PRINCIPALES FUNCIONES:

Ayuda al mantenimiento de los patrones normales de crecimiento y desarrollo del sistema nervioso central.

Vital para el buen funcionamiento de las glándulas Adrenales.

Es Esencial para convertir grasas y azúcares en ENERGÍA.

Indispensable para la formación de ANTICUERPOS.

Cicatriza las heridas.

Minimiza el efecto tóxico de algunos antibióticos.

FAVORECE EL BUEN ESTADO DE CABELLOS, PIEL Y MUCOSAS.

Normaliza el proceso digestivo.

## POTASIO

Es un macromineral que mantiene la presión normal en el interior y el exterior de las células, regula el balance de agua en el organismo. Está íntimamente relacionado con el sodio. Mantiene el equilibrio y activa los sistemas enzimáticos que participan en la transferencia/utilización de energía, en la síntesis de proteínas y en el metabolismo de carbohidratos.

## PROPIONATO DE AMONIO

Se trata de una sustancia química que combinada con el ácido acético y con el Propionato de Amonio poseen la capacidad de penetrar las bacterias patógenas (Coliformes, Clostridium, Salmonella y Listeria Spp) y alterar su fisiología normal produciendo un desequilibrio osmótico, de pH y energético que termina con su muerte; estimulando así el desarrollo de la flora benéfica por exclusión competitiva.

## LETRA "S"

### SOJA PELLET

Es la legumbre de mayor valor proteico, es la única que contiene todos los aminoácidos esenciales (a excepción de la metionina) y su riqueza en minerales (potasio, calcio, magnesio, hierro, fósforo, azufre) es inigualable.

Composición por cada 100 Gramos:

Agua 7,00gr----- Grasas 23,50 gr  
Fibras 11,90 gr-----Carbohidratos 23,50 gr  
Energía 453,00 Kcal----- Flúor 0,36mg  
Calcio 260,00 mg----- Ácido Fólico 94,00 ug  
Proteínas 36,80 gr.----- Vitamina A 95,00 UI  
Vitamina E 13,30 mg----- Vitamina K 190,00 ug  
Vitamina B2 0,30 mg----- Vitamina B3 2,50 mg  
Vitamina B1 1,00 mg..... Magnesio 250,00mg  
Fósforo 590,00mg----- Potasio 1750,00mg  
Hierro 8,60 mg-----Sodio 4,00mg  
Cobre 110,00ug----- Selenio 60,00ug  
Yodo 6,00ug----- Manganeseo 2800,00ug  
Zinc 1000,00ug

### SAL

El sodio es un mineral esencial para la vida . Presente en la sangre y en los fluídos que se encuentran alrededor de las células. El sodio mantiene el ambiente celular y evita que las células se deshidrataran; es importante para mantener las funciones de las células nerviosas y musculares.

#### SULFATO DE COBRE

Fuente de cobre.

#### SELENIO

Se trata de una mineral traza esencial, que actúa con la vitamina E, esencial para los procesos metabólicos. También actúa como antioxidante.

#### SULFATO DE MANGNESIO

Fuente de mangesio

#### SULFATO DE MANGANESO

Fuente de manganeso

#### SECUESTRADOR DE AFLOTOXINAS

La desactivación micotóxica esta combinada en 3 estrategias únicas y exclusiva que son la biotransformación (inactivando los Tricoticonos y degradando las Zearalenona y Ocratoxinas), la absorción de Micotoxinas (mezcla sinérgica de minerales para aflotoxinas) y la eliminación de los efectos tóxicos (Protector hepático e inmunoestimulante).

#### SABORIZANTE

Los Saborizantes son preparados de sustancias que contienen los principios sávido-aromáticos, extraídos de la naturaleza(vegetal) o sustancias artificiales, de uso permitido en términos legales, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y del olfato, ya sea para reforzar el propio (inherente del alimento) o transmitiéndole un sabor y/o aroma determinado, con el fin de hacerlo más apetitoso.-

Suelen ser productos en estado líquido, en polvo o pasta, que pueden definirse, en otros términos a los ya mencionados, como concentrados de sustancias.

## LETRA "T"

#### TRIGO

Trigo es el término que designa al conjunto de cereales que pertenecen al géneroTriticum; son plantas anuales de la familia de las gramíneas, ampliamente cultivadas en todo el mundo. La palabra trigo designa tanto a la planta como a sus semillas comestibles, tal y como ocurre con los nombres de otros cereales.

El trigo ha sido considerado en muchos países un alimento básico debido a sus múltiples nutrientes y propiedades y la extraordinaria calidad de su harina.

Entre las propiedades del trigo destaca su gran aporte de fibra y su riqueza en antioxidantes.

Información nutricional del trigo (por 100 g. crudo):

305 Calorías----- --65 Hidratos de Carbono.

13 g. de Proteínas.----- 10 g. de Fibra.

2 g. de Grasas.-----37 mg. de Calcio.

5 mg. de Hierro.----- 55 mcg. de Selenio.

También aporta Magnesio, Manganeseo Cobre y vitaminas del grupo B.

## LETRA "V"

### VITAMINAS

Sustancias orgánicas que son esenciales, en pequeñas cantidades para las necesidades nutricionales de los animales.

#### VITAMINA A,

Pertenece al grupo de las vitaminas liposolubles (soluble en grasa) es esencial para el organismo.

Esta vitamina está presente en los alimentos de origen animal en forma de vitamina A pre-formada y se la llama retinol mientras que en los vegetales aparece como provitamina A, también conocidos como carotenos (o carotenoides) entre los que se destaca el beta caroteno.

Los beta carotenos son pigmentos naturales que se pueden encontrar en frutas y hortalizas de color rojo, naranja y amarillo, o también en vegetales verdes oscuros. El beta-caroteno es una forma química requerida por el cuerpo para la formación de la vitamina-A.

Es necesaria para el crecimiento, para los ojos y para la estructura y la función de las células de la piel y mucosas

#### VITAMINA B1,

Fuente dietética de tiamina., componente del sistema nervioso.

#### VITAMINA B2,

Fuente dietética de riboflavina, necesarios para el metabolismo de las grasas y las proteínas

#### VITAMINA B6,

Fuente dietética de piridoxina, importante para la aformación de la hemoglobina.

## VITAMINA B12

Fuente dietética de cobalamina, importante para el metabolismo de las grasas y los carbohidratos.

## VITAMINA C

Vitamina soluble en agua que posee propiedades antioxidantes.

## VITAMINA D

Esta vitamina pertenece al grupo de las liposolubles, e interviene en la absorción del calcio y el fósforo en el intestino, y por tanto en el depósito de los mismos en huesos y dientes.

## VITAMINA E

La vitamina E tiene como características principal actuar como antioxidante, sin embargo no es esta la función principal por la cual la incorporamos a la dieta de chinchillas, sino fundamentalmente porque resulta esencial para la reproducción. Como antioxidantes utilizamos otros productos, de lo contrario la vitamina E comenzaría a funcionar como antioxidantes, agotándose y no cumpliendo con la función que pretendemos que no es otra que contribuir y mejorar la capacidad reproductiva.

## VITAMINA K,

Vitamina soluble en grasa que promueve la coagulación de la sangre

# LETRA "Y"

## YODO

Este micromineral interviene en el crecimiento físico, el funcionamiento de tejidos nerviosos y musculares, el sistema circulatorio y el metabolismo de otros nutrientes.

# LETRA "Z"

## ZINC

Mineral traza. Importante en el proceso de división celular y salud de la piel. También es necesario para el metabolismo de las proteínas y las grasas