**Prefacio y agradecimientos**

# A medida que evoluciona la tecnología de la industria del etanol de EE. UU., también lo hace el desarrollo de nuevos coproductos de maíz con diferentes perfiles nutricionales, características y aplicaciones en alimentación en comparación con los granos secos de destilería con solubles (DDGS) convencionales. La mayoría de los nuevos coproductos de maíz se empiezan a producir en grandes cantidades y a usarse en el mercado nacional, además de exportarse a clientes de distintos países de todo el mundo. De estos nuevos coproductos del maíz, aquellos de proteínas fermentadas de maíz que contienen al menos 50% de proteína cruda y levadura residual han despertado el interés de muchos nutricionistas acuícolas, avícolas y porcinos, así como de los productores pecuarios. No obstante, hay poca información con respecto a las características nutricionales y al valor alimenticio de los coproductos de proteínas fermentadas de maíz para distintas especies animales. Esto ha resultado en cierta confusión sobre cómo se diferencian de fuentes convencionales de DDGS y de otros tipos de coproductos de granos secos de destilería altos en proteína (HP-DDG). Por tal motivo, el propósito de esta publicación es brindar un breve resumen de la información actual basada en investigaciones sobre el uso de los coproductos de proteínas fermentadas de maíz y de otros nuevos coproductos de maíz en alimentos balanceados. Esto permitirá que los dirigentes y representantes del U.S. Grains Council capten y capaciten a clientes actuales y potenciales para ayudarlos a obtener los mayores beneficios nutricionales y económicos del uso de dichos coproductos en las dietas de todas las especies animales.

# Para alcanzar este objetivo, el U.S. Grains Council le pidió al Dr. Gerald (Jerry) Shurson, profesor de Nutrición Animal del Departamento de Ciencias Animales de la Universidad de Minnesota, que fuera el autor de esta “Guía del usuario de la utilización de las proteínas fermentadas de maíz y de otros nuevos coproductos de maíz en alimentos balanceados”. El Dr. Shurson es un renombrado experto en el valor nutritivo y aplicaciones en alimentación de los DDGS y de estos nuevos coproductos de maíz. Durante los últimos 24 años ha dirigido un programa activo de investigación de coproductos de maíz, ha colaborado ampliamente con muchos otros investigadores de coproductos de maíz y desde 1998 trabaja como consultor técnico en nutrición para el U.S. Grains Council en todas las regiones del mercado de exportación en todo el mundo.

Esta *Guía del usuario de nuevos coproductos de maíz* fue elaborada utilizando todas las publicaciones de revistas científicas arbitradas que hay en la actualidad. Además, algunos proveedores de tecnología del sector, así como comercializadores de coproductos del maíz brindaron datos e información de investigaciones inéditas para esta *Guía del usuario* del U.S. Grains Council. Estas entidades autorizaron el uso de sus datos y revisaron y aprobaron su utilización en esta publicación. Nuestro especial agradecimiento a los Dres. Ryan Mass, Mallorie Wilken y la Sra. Jackie Lissolo del ICM, Inc., el Dr. Scott Tilton de The Andersons, la Dra. Jennifer Aurandt y el Sr. Trevin Kennedy de Marquis Energy, y los Dres. Kevin Herrick, Melissa Jolly-Breithaupt y el Sr. Derek Balk de POET por facilitar amablemente los datos inéditos y autorizar su uso en esta publicación.