



La alimentación de la paloma

Los Glúcidos y sus funciones

Los glúcidos, están considerados como el pilar básico orgánico de la vida en las plantas, al formarse directamente en la fotosíntesis, constituyen el principal componente de éstas, siendo su proporción superior que en los animales.

En los seres vivos realizan dos funciones primordiales: Función energética y función estructural.

Función energética. En lo que se refiere a ésta función, el glúcido más importante es la glucosa, se puede considerar como la moneda energética, ya que a partir de un mol de glucosa, a través de las sucesivas reacciones catabólicas de la respiración aeróbica, se pueden obtener 226 Kilocalorías. Existen varias formas de almacenar glucosa, como son entre otras: el glucógeno la sacarosa y almidón, siendo este último capaz de acumular gran cantidad de glucosa, sin que se modifique la concentración del medio interno celular.

Función estructural. En lo que concierne a esta función, es de destacar entre otras: la celulosa en los vegetales; la quitina en los artrópodos; la ribosa y la desoxirribosa en los ácidos nucleicos de todos los seres vivos; los peptidoglucanos y ácidos teicoicos en las bacterias; la condroitina en huevos y cartílagos.

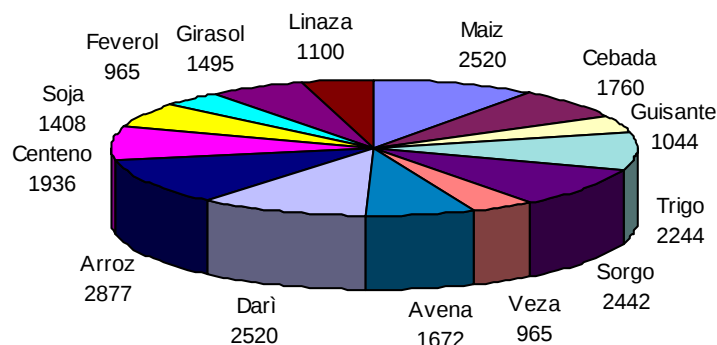
Otras de las funciones de determinados glúcidos; pero de manera más específicas son: la de antibiótico como la estreptomicina; la de vitamina como la vitamina C; la anticoagulante como la heparina; la hormonal como la hormona ganadotropas; la enzimática que junto con proteínas forman la ribonucleasa y las inmunoglobulinas o anticuerpos que están constituidas en partes por glúcidos.

Por lo tanto, a modo de resumen, podemos decir que los glúcidos más simples son los denominados azúcares o monosacáridos como: glucosa, fructosa y galactosa, presentes mayoritariamente en los vegetales y en ciertos tejidos animales, que la unión de éstos, de dos en dos, dan lugar a los disacáridos: sacarosa, maltosa y lactosa, y cuando varias de estas últimas se combinan resultan los polisacáridos

como el almidón, la celulosa y el glucógeno, presente este ultimo en el hígado y en los músculos de los animales.

GRÁFICO III

Cantidades de calorías por kg de los diferentes granos



En gran parte de este tratado, en los resultados obtenidos de una ración, se mencionará en muchas oportunidades la palabra “*fibra*”. Ésta no es mas que un glúcido, concretamente la celulosa, que debido a su especial constitución química, es bastante difícil de digerir por las aves, siendo otro de los apartados, que tendremos que tener en cuenta en la confección de una fórmula equilibrada.

Cuando tratamos el apartado de “*las proteínas*”, señalábamos que éstas, desempeñaban una función plástica y formativa de los tejidos, en el caso de los glúcidos, hemos de destacar su aportación, proporcionando la energía necesaria para las funciones vitales del organismo. Teniendo en cuenta que un exceso de glúcidos en una dieta, no se elimina; sino que por el contrario se transforma en grasa, resultando en ocasiones beneficiosas; pero en otras nocivo para las palomas.

Ejemplos:

- Por un lado, aportan un gran beneficio en la fase de competición, ya que suministran una gran cantidad de energía para los concursos, y si el exceso se transforma en grasa, resulta ideal y necesaria para los concursos de gran distancia, ya que éstas, pueden volver a transformarse en glucosa y por lo tanto, en energía utilizable en caso de grandes esfuerzos.

- Por el contrario, es nociva para los machos reproductores, puesto que un exceso de grasa, produce un efecto de esterilidad.