



La alimentación de la paloma

Los lípidos y sus funciones

Los lípidos desempeñan tres tipos de funciones: de reserva, estructural y dinámica.

Función de reserva. Los lípidos son la principal reserva energética del organismo. Así, un gramo de grasa produce 9,4 Kilocalorías en las reacciones metabólicas, mientras que los glúcidos, solo producen 4,1 Kilocaloría / gramos.

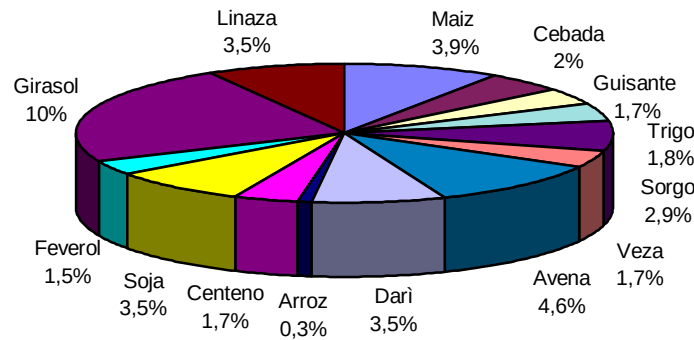
Función estructural. En el ámbito celular, los lípidos forman parte de las membranas citoplasmática. A nivel orgánico, recubre muchos tejidos y les da consistencia, como ocurre con la cera del cabello. Otros tienen funciones de protección térmica y de protección mecánica, como sucede con los tejidos que recubren la planta del pie y la palma de las manos.

Función dinámica o biocatalizadora. Cumplen esta función las vitaminas lipídicas, las hormonas esteroides, los ácidos biliares y las prostaglandinas.

Para terminar con los lípidos, podemos resumirlos como principios inmediatos o compuestos ternarios, que contienen carbono (C), hidrógeno (H) y oxígeno (O), de gran importancia por hallarse presente en todas las células, tanto de origen vegetal como animal, siendo de un gran valor energético por su riqueza en hidrógeno (H), en ellos, el hidrógeno se encuentra en proporción más elevada que el oxígeno, por lo que al “quemarse u oxidarse” en el organismo, un gramo de grasa desarrolla más del doble de calorías que un gramo de glúcidos, sobre todo los triglicéridos,, además, determinados lípidos unidos a las proteínas, son utilizados por las células para conformar sus membranas, que las reviste tanto interior como exteriormente, y en general componen gran parte de la estructura celular, son insolubles en agua; pero solubles en disolventes orgánicos como: alcohol, benceno, cloroformo, éter y otros.

GRÁFICO IV

Porcentajes en grasa de los diferentes granos



No quisiera terminar con las grasas, sin hacer algunas matizaciones, como curiosidad obsérvese en el gráfico anterior, que el girasol es el grano que en mayor proporción las contiene, continuando con la linaza, dari, soja, con un 3,5 %, y la avena con un porcentaje del 4,6 %, y lo que es más importante, el maíz, a mi modo de entender el grano más completo y compensado, que las contiene en una proporción del 3,9 %. Peculiaridades que tenemos que tener en cuenta, cuando tengamos que ajustar una dieta en grasa, ya que el maíz, es un grano que al estar muy bien equilibrado, no produce grandes descompensaciones en los otros principios, al ser utilizado en pequeñas proporciones en el momento de equilibrar una ración.

Además, las grasas son necesarias para el organismo porque:

- Forman parte de gran número de órganos como: cerebro, hígado y riñones, esencialmente.
- Sirven para rellenar todas las células del cuerpo.
- Son portadoras de vitaminas liposolubles y de algunos pigmentos.
- Aportan gran cantidad energía, necesaria para las funciones vitales del organismo del ave, logrando un rápido crecimiento.

Sería conveniente, que este análisis realizado en el gráfico de las grasas, se ejecutara de igual manera en el caso de los glúcidos y proteínas.

Para concluir con el tema de todos estos principios, quisiera dejar bien claro, que en todas estas descripciones que se han hecho de los proteínas, glúcidos y lípidos, hemos

intentado eludir en lo posible, todo tipo de formulaciones y terminologías complicadas, por lo farragoso que resulta el tema para los no iniciado en bioquímica. No habiendo podido omitir la parte expuesta, dada la importancia que tienen en la constitución de la materia viva y de su trascendencia en la interpretación y comprensión, en el momento de elaborar una fórmula equilibrada y compensada.

J. F. Mateo