



LA ALIMENTACION DE LA PALOMA MENSAJERA

Alimentos para las palomas

F establecido el método de trabajo, vamos a comenzar haciendo un estudio, no de todos los alimentos disponibles para elaborar una ración de palomas; sino teniendo en cuenta la serie de granos más usados en la preparación de ésta, ponderando el precio y la facilidad para encontrarlos en el mercado; aunque en algunas ocasiones, haremos mención de otros alimentos de difícil utilización; pero necesarios para el discernimiento del colombófilo.

Entre los productos disponibles para la alimentación de las palomas tenemos:

- Los cereales.
- Las leguminosas.
- Las oleaginosas.
- Alimentos verdes.
- Harinas de procedencia animal.
- Correctores.

En el estudio de los granos, habrá que tener presente, un aspecto muy importante como es la calidad de éstos, que dependerá no solo de la virtud de la semilla; sino del lugar y bondad del suelo donde ha sido cultivado. En todo caso, lo que entiendo es indispensable, es la capacidad de germinación de los granos, la que podemos comprobar haciendo un cultivo en un cantero, parterre o mediante otro procedimiento más sencillo, como pueden ser en un vaso de plástico, cacharro o

cualquier otro recipiente pequeño, que contenga algodón o tierra con abonos, siempre en presencia de agua y luz solar.

LOS CEREALES.

En general destacan por su pobreza en proteínas y fibra, excluyendo el trigo que presenta una mayor proporción, aportando una gran riqueza en glúcidos si exceptuamos a la avena, por lo tanto, los podemos catalogar como elementos de gran poder energéticos, por su contribución en energía.

Entre ellos tenemos:

El maíz. Es considerado uno de los productos de mayor interés en la composición de una ración de palomas, llegándose a utilizar en proporciones hasta de un 60 %, como ya veremos más adelante, independientemente de ser el grano más apreciado por ellas, es una de las fuentes más ricas en calorías, llegando a engendrar hasta 2520 Calorías productivas por Kg, con un alto grado de digestibilidad (capacidad de los alimentos para convertirse con facilidad en sustancias nutritivas) „,además, aporta una gran cantidad de vitamina A.

Sorgo. Éste es otro de los cereales de gran capacidad tanto energética como digestiva, llega a originar hasta 2442 Calorías por Kg, grano muy parecido al maíz, y como él, se puede utilizar en proporciones elevadas; aunque en porcentajes superiores al 25%, puede producir deyecciones con una tonalidad rojiza, no teniendo esto influencia en la salud de los animales.

Dari. Otro de los productos muy análogo al maíz y al sorgo, que aporta una cantidad de energía elevada, sobre 2520 Caloría por Kg, es menos rico en proteína que el sorgo, y más que el maíz, muy igualado en fibra, en el que su valor oscila entre el 2% del maíz y 2,2% del sorgo, presentando un inconveniente como es su precio en el mercado.

Trigo. Cereal considerado de similar interés que el maíz en la composición de una ración, tiene un menor valor energético, aporta unas 2244 Calorías por Kg, es el cereal más rico en proteína llegando a originar hasta un 13,2 %, y muy utilizado en

la cría de pichones. En los machos adultos, habrá que suministrarlo con moderación, puesto que puede producir su engrosamiento y esterilidad.

Por su alto valor proteico además de su valor energético, se puede utilizar en proporciones parecidas al maíz.

Cebada. Unos de los cereales más abundante en España, y como consecuencia uno de los más baratos, sigue en importancia a los ya mencionados, con un valor calórico menor, originando unas 1760 Calorías por Kg; pero aporta una mayor proporción en proteína y metionina, con una riqueza media en fibra, por lo que a medida que aumentamos su proporción en una ración, más difícil es su ajuste en calorías.

Si conseguimos ajustar la ración en principios inmediatos, se puede utilizar sobre todo en época de muda en proporciones hasta de un 50%.

Centeno. Tiene una composición muy similar al trigo con un valor energético menor, no debiéndose emplear en proporciones mayores al 15 %, por su efecto laxante.

Avena. Es el cereal menos recomendable de todos los mencionados, por la gran proporción de fibra que presenta, un 11% de fibra bruta, por este motivo se hace casi indigerible para las palomas.

Arroz. Es un cereal muy interesante, se puede presentar como grano integral o como subproductos, después del procedimiento de limpieza como: Esquellat, (resultado obtenido después de la separación de la cascarilla y la semilla), de poco valor nutritivo; Cilindro, de mayor valor alimenticio que el anterior, conteniendo gran cantidad de grasa; y Morret, el producto más valioso de los tres, por contener los embriones de gran riqueza en grasa y en proteína; pero en el caso que nos ocupa, el arroz nos interesa más cuando se presenta íntegro, destacando por su gran poder refrescante y su alta proporción en calorías, unas 2877 Calorías por Kg, En cuanto al porcentaje máximo utilizable, no debemos sobrepasar el 15 %.

Panizo. Es uno de los cereales, concretamente una gramínea, que no incluiremos en la lista para la elaboración de una ración; pero que mencionamos por

su gran digestibilidad y capacidad de poder sustituir al trigo y al maíz en proporciones hasta de un 30 %.

LAS LEGUMINOSAS.

En general no son muy aconsejables para las aves, pero en el caso concreto de las palomas, aparte de ser muy apetecibles por ellas, resulta ser una de las principales fuentes para la obtención de proteínas, por no poder utilizar otras como las harinas de origen animal, destacando por su gran valor proteico, ya que ninguna de ellas tiene una participación menor del 20 % en proteínas, por lo tanto, las podemos catalogar como elementos de gran poder proteico, por su contribución en proteínas.

Como inconveniente, es de subrayar el bajo contenido en aminoácidos esenciales, su poco valor energético y un bajo aporte vitamínico.

Son de destacar:

La Veza. Es un alimento muy apetecido por las palomas, poco digerible, con un alto valor proteico, su uso origina un 26 % de proteína bruta, y por el contrario un bajo valor energético, unas 965 Calorías por Kg, siendo conveniente que se presente de color negro intenso, muy brillante y tenga como mínimo un año, dado su bajo valor digestivo y el poco aporte en aminoácidos esenciales, no es conveniente utilizarla en porcentajes superiores al 10 %.

Guisantes. Leguminosa más apetecible si cabe que la veza, menos digerible, y con un valor proteico inferior, su utilización origina un 20,6 % de proteína bruta, y un mayor aporte energético, unas 1044 Calorías por Kg, por su bajo valor digestivo, es aconsejable no utilizarlos en proporciones superiores al 10 %.

Feverol. Presenta las mismas características de todas la leguminosas, un alto valor proteico, mayor que las dos anteriores, llegando su utilización a aportar hasta un 25,5 % de proteína bruta, y en especial destaca por su difícil digestión, por lo que no es aconsejable emplearlo en proporciones mayores a un 5 %.

La soja. Leguminosa muy interesante, a la que no se le suele dar mucha importancia en colombofilia; aunque con un bajo valor digestivo semejante a las

anteriores, podemos decir sin lugar a duda, que es la de mayor fuente proteica, su utilización origina hasta un 42 % de materias nitrogenadas, pero lo que es más importante aún, es su contribución en aminoácidos esenciales, por su bajo valor digestivo, no se debe emplear en una ración en proporciones superiores al 10 %.

LAS OLEAGINOSAS.

Su característica general común, es el gran valor proteico que aportan, no bajando de un 34 % en proteína bruta, destacando todas ellas por su difícil digestibilidad, y por tener un alto valor en fibra bruta, llegando en algunos casos en este apartado, a contener hasta el 15% como ocurre con el caso del girasol, destacando especialmente por su contribución en aminoácidos esenciales.

Entre otros podemos destacar:

El girasol. Una de las dos oleaginosas más usadas en la composición de una ración, destaca por su alto valor proteico, un 40 % de proteína bruta, superando en este apartado y en el de las grasas a todos los granos hasta ahora descritos, si exceptuamos la soja, siendo muy rico en vitamina A y metionina, aminoácido estimado como esencial en la época de muda. Presenta como inconveniente principal, el alto contenido en fibra bruta que origina, llegando hasta valores de un 15 %, motivo por el que no se debe utilizar en una ración en porcentajes mayor al 2 %.

La linaza. Otra de las oleaginosas que al igual que el girasol, posee un alto valor proteico, aunque en una proporción menor, aportando un 34 % de proteína bruta y riqueza en metionina, por lo que es muy apreciada para su utilización en la época de muda, igualmente tiene como inconvenientes, su efecto laxante y el alto contenido en fibra, llegando a valores hasta de un 8,5%, motivo por el que no debe superar el porcentaje del 3 % en una ración.

ALIMENTOS VERDES.

Su característica primordial, es el aporte de gran cantidad de vitaminas entre otras: la E, K, B2, y B5 o ácido pantoténico, además de otras sustancias

carotinoides que en el organismo del ave se transforma en vitamina A, sobre todo, cuando los alimentos verdes los suministramos frescos y de buena calidad. Entre los más utilizados podemos destacar entre otros, la alfalfa fresca, el trébol, y verduras como la lechuga, coles y acelgas.

Dada la cantidad de fibra originada por los alimentos verde y la porción de agua que les obliga a tomar a las palomas, no es aconsejable se distribuya en proporciones superiores 10 gramos por cabeza, pudiéndose suministrar picado o colgados formando racimos con sus hojas.

HARINAS DE PROCEDENCIA ANIMAL.

Habíamos dicho al comienzo de este tema, que en ocasiones, mencionaríamos otros alimentos de difícil utilización o de poco uso en colombofilia; pero necesarios para el discernimiento del colombófilo, éste es uno de los casos. La importancia de las harinas de pescado, de carne, de sangre, de hueso, de hígado de ballena y de plumas hidrolizadas en avicultura, no la podemos eludir, ya que ha quedado suficientemente demostrado, por la gran cantidad de estudios realizados en nutrición durante un largo periodo de tiempo, potenciados por la proliferación de las grandes explotaciones avícolas, coincidiendo todos ellos, en la valiosa contribución de las harinas de origen animal a la avicultura, por su aportación en proteínas, y lo que es más importante, en aminoácidos esenciales, llegando algunas de ellas como la harina de pescado, a contenerlos casi todos.

Con la intención de no extendernos en este tema, no podemos dejar de comentar, que entre estas harinas, hay otras como las de hueso natural o las tratadas al vapor, que contienen gran cantidad de calcio y fósforo, de fácil utilización en colombofilia.

J. F. Mateo