



La alimentación de la paloma

Método a utilizar para valorar los alimentos

Una vez realizado el estudio de los productos utilizados en la alimentación de las palomas, habrá que establecer el método para valorar los alimentos, las tablas de análisis de éstos y las necesidades nutritivas de las aves en general y de las palomas en particular, todo ello, para llegar a elaborar la formula de una dieta equilibrada en las materias esenciales.

MÉTODO PARA VALORAR LOS ALIMENTOS.

El estudio de los métodos de valoración de los alimentos, comenzó hace más de un siglo, especialmente el aplicado en la ganadería mayor, entre otros sistemas utilizados tenemos: el de Kellner o Unidad Almidón, el de Hanson o Unidad alimenticia y el de la Relación Nutritiva. Hasta hace unas décadas, no se le daba gran importancia en la avicultura, siendo de cierto interés durante un largo periodo de tiempo, mientras no se conocía el método de valorar los alimentos mediante las Calorías productivas, éste, de la misma manera que los anteriores, también fue confeccionado basándose en unidades estudiadas para ganadería mayor, y de poca fiabilidad en avicultura, dada la dudosa credibilidad de los datos de digestibilidad, tema ya mencionados en alguna ocasión en este tratado.

MÉTODO PORCENTUAL.

En las últimas décadas, impulsado posiblemente por las grandes explotaciones avícolas, el estudio de la alimentación se ha incrementado

considerablemente, con la aplicación de todos estos métodos en la nutrición de las aves, favoreciendo su aplicación especialmente en el apartado de las palomas.

De todos los métodos estudiados, el porcentual con respecto a todos los anteriores, entiendo que es el más perfecto, sencillo y de gran exactitud para la elaboración de una dieta de palomas, su creación no se debe a un autor determinado; sino que es el resultado de recopilaciones y cálculos de distintas procedencias, como son: cálculos de la composición química en porcentajes brutos de cada principio inmediato; cálculos de las necesidades de las aves de cualquier edad en principios inmediatos, aminoácidos, agua, sales minerales, vitaminas y antibióticos.

EN QUE CONSISTE Y PASOS A SEGUIR.

En primer lugar, consiste en determinar el valor de una ración en porcentajes bruto de cada principio inmediato, conociendo su composición química por medio de unas tablas llamadas “*tablas de composición de los alimentos para aves*”, y una vez establecidas las necesidades en principios inmediatos para cada edad, así como los límites aconsejables, ir elaborando una fórmula mediante la adición de los diferentes granos, hasta conseguir los parámetros prefijados.

Si el primer calculo de los principios inmediatos, no coincide con los límites establecidos de necesidades, se hará lo que denominaremos ajuste, modificando las cantidades de los granos o primeros elementos, hasta conseguir que su valor este dentro de los límites prefijados, obteniendo así una mezcla equilibrada.

Ejemplo :

Si hemos establecido, que la Caloría productiva por Kg para una ración de paloma de competición, debe estar entre 1800 y 2200 Calorías y un primer calculo nos ha dado una cantidad de 1600 Calorías, tendremos que hacer un ajuste, buscado en primer lugar un grano que tenga un porcentaje alto en caloría como puede ser el arroz, modificando posteriormente la mezcla, adicionándole una cierta cantidad de este grano, y disminuyendo el resto de los componentes en la misma proporción agregada, así sucesivamente, hasta conseguir obtener un valor dentro de los límites preestablecidos.

No todos los principios inmediatos tienen igual importancia en la alimentación de las aves, por lo cual habrá que establecer un orden, teniendo en cuenta su trascendencia.

En primer lugar, aconsejamos hacer el calculo de las proteínas y fibra, realizando una aproximación a los valores prefijados; pero sin rebasarlos, a continuación se hará un calculo de los lípidos y glúcidos; aunque si el calculo del porcentaje en proteínas se ha realizado correctamente, suelen estar aproximadamente equilibrado éstos últimos.

En segundo lugar, aconsejamos hacer el calculo de las calorías, respetando los limites establecidos mediante la relación de Caloría / Proteína, teniendo en cuenta que si se toma el valor máximo para las proteínas, no se podrá tomar el valor mínimo para las Calorías; sino que habrá que elegir también el valor máximo para las calorías.

Por lo tanto tenemos que tener en cuenta, que solo la fracción de las Calorías productivas que desarrolla un Kg de alimento, por el porcentaje de proteína de una mezcla, nos dará una idea exacta si la formula adoptada es correcta o no.

En tercer lugar, debemos hacer el cálculo de la metionina, respetando los límites establecidos en la relación Proteína / metionina, esta operación es fundamental aplicarla, cuando se calcula la fórmula para pichones o para la época de muda, edad y época de la vida de las palomas, donde este producto tiene una gran importancia. Para su cálculo, se siguen los mismos pasos establecidos en los apartados anteriores, mediante los ajustes; aunque en el caso de la metionina, tenemos una posibilidad más, al no tener la necesidad de variar la cantidad de los granos, si tenemos equilibrados los demás parámetros, ya que podemos añadirla en estado puro.

En cuarto lugar, debemos ajustar la relación calcio / fosfórica, ésta se realizará igual que en los casos anteriores, mediante pequeñas modificaciones; pero ya sabemos que las cantidades tanto de calcio como las de fósforo que contienen los granos, no son suficiente, y del mismo modo que ocurre con la metionina, podemos hacer el ajuste utilizando correctores minerales.

Para terminar con los pasos a seguir, queremos hacer hincapié, en la importancia que tiene el acoplar los porcentajes en cada paso, con respecto a la edad

o fase de producción, como puede ser: época de crecimiento, muda, reproducción y competición. Por otra parte, no es suficiente que en el ajuste de las proteínas para una dieta equilibrada, los porcentajes sean los adecuados; sino que „además, tiene que estar equilibrada en aminoácidos esenciales, como ya mencionamos en el apartado de las proteínas.

Resumen de los pasos a seguir:

1. Cálculo de las proteínas y fibra.
2. Cálculo de los lípidos y glúcidos.
3. Cálculo de las Calorías productivas, (*respetando la relación de Caloría / Proteína*).
4. Cálculo de la metionina, (*respetando la relación Proteína / metionina*).
5. Cálculo de la relación calcio / fosfórica.

J. F. Mateo