



La alimentación de la paloma

La papilla láctea

Dada su especial característica, comenzaremos el apartado análisis de las exigencias nutritivas, con unos comentarios sobre la papilla láctea, sustancia de color crema, que tiene la consistencia y apariencia del cuajo, con la que se alimentan los pichones en los primeros días de vida.

Existen varios estudios sobre la alimentación de las palomas en la primera fase de su vida, en los que se afirma unánimemente, que por el influjo de la prolactina, una hormona del lóbulo inferior de la hipófisis, la mucosa del buche aumenta de espesor durante el proceso de incubación, surgiendo unos extractos que recubren las cavidades del buche, no llegando a ponerse de acuerdo sin embargo, sobre el momento en el que se produce la secreción de la papilla láctea, algún autor como J. Peruchon, afirma que este proceso comienza hacia los ocho días de iniciada la incubación, evolucionando, hasta que las células que tapizan la mucosa de una parte del esófago de los progenitores, realizando las funciones de buche, segregan un líquido altamente nutritivo, de una forma parecida a las glándulas mamarias, llamado por algunos *“leche de paloma”*.

Por otra parte L. Mannat, considera que el inicio de la secreción se produce al poco tiempo de la rotura del huevo, estando dispuestos los progenitores desde el momento que finaliza la incubación, a cumplir la función nutritiva, incluso con pichones abandonados.

De otra manera F. Gigot, afirma que en este proceso existen dos fases, en la primera antes de la eclosión, solo se produce la preparación de la mucosa; pero realmente la secreción únicamente se realiza en una segunda fase, cuando la paloma contrae el buche para producirla.

Particularmente, entiendo que desde la primera fase de la incubación, se producen en la paloma unos cambios hormonales: unos producidos en el ovario del

ave, en él se elabora una hormona conocida por progesterona, que impulsan a la paloma a incubar los huevos en el nido; y otros originados por la glándula hipófisis, elaborando la llamada prolactina, la que estimula la mucosa de una parte del esófago para una posterior producción de un líquido altamente nutritivo, hasta llegar el momento de la eclosión del huevo, una vez se ha producido, y con el estímulo del pichón recién nacido, mediante unas contracciones del buche, le proporciona un líquido incoloro parecido al calostro, éste, en sucesivas ocasiones, se torna de un color crema, adquiriendo una mayor consistencia con apariencia del cuajo.

Progresivamente hasta el vigésimo día de edad, en el transcurso del embuchamiento y dependiendo de las necesidades del pichón, esta papilla se mezcla con los alimentos ingeridos por sus progenitores, hasta llegar el momento de su separación.

A continuación y a modo informativo, les mostramos la tabla XI, con el análisis de los contenidos de la papilla láctea fresca, según varios autores.

TABLA XI

Análisis de la papilla láctea fresca, según varios autores

Agua %	Proteína %	Grasa %	Cenizas %
(W.Dabrowska, 1932)			
64,75	13,17	7,95	1,52
(L.LReed, L.B.Mendel 1932)			
64,30	18,80	12,70	1,60
(G. Ballarini, 1965)			
71,50	16,60	9,70	1,30

Como podemos observar, los resultados de los análisis son muy similares, con pequeñas diferencias, debidas especialmente a los procedimientos empleados para su examen, en la tabla XI como podemos apreciar, solo se han plasmado los principios esenciales, habiéndose omitido las pequeñas cantidades de otros componentes o sustancias restantes.

J. F. Mateo.