

Nº 229

COMO MELHORAR A RAÇÃO?

Até 2006, os antibióticos foram amplamente usados em Alimentação Animal, com o propósito da promoção do crescimento.

A partir dessa data e de acordo com a legislação, a utilização dos antibióticos só é permitida para usos curativos, e aplicados sob a responsabilidade de um Médico Veterinário.

Em termos de alimento muito teve (e porventura ainda terá) de ser feito, no sentido de colmatar o “benefício imediatista” que o uso de antibióticos permitia alcançar.

Aqui ficam alguns exemplos:

1) – Digestibilidade da Proteína

Baseia-se sobretudo na utilização de fontes proteicas de alta digestibilidade. A proteína de alta qualidade e facilmente digestível, para além do seu aproveitamento nutricional mais elevado, reduz o nível de fermentações no cólon, fermentações essas que são substrato para o desenvolvimento dos microorganismos patogénicos.

A escolha de uma fonte proteica de alta qualidade é um dos primeiros passos para a redução do uso de antibióticos no alimento.

2) – Fungos e Micotoxinas

O controlo dos fungos e das micotoxinas que os fungos produzem é preocupação maior da actual indústria de rações a nível mundial.

Para além dos efeitos patogénicos específicos, as micotoxinas têm um impacto negativo na produção, com baixas significativas nas performances. A utilização contínua de antifúngicos e sequestrantes de micotoxinas é hoje quase uma regra nesta indústria.

3) – Tratamento térmico dos alimentos

O calor (em conjunto com a pressão) diminui o risco de contaminação bacteriana e aumenta a disponibilidade dos componentes do alimento. No entanto, dois problemas se põem:

- Custos elevados de energia;
- Não se trata de um tratamento com carácter definitivo. Isto é, após o tratamento térmico, o alimento pode contaminar-se de novo, logo a partir do arrefecedor ou em qualquer outro circuito fabril a jusante.

4) – Acidificação

A utilização de ácidos orgânicos é um dos meios mais eficazes para descontaminar os alimentos. A redução no nível de Ph tanto no alimento como no estômago dos animais aumenta a digestibilidade e a performance produtiva.

Os ácidos orgânicos são normalmente usados em misturas (vários ácidos administrados em conjunto) e a sua combinação com óleos essenciais demonstrou ser altamente eficaz na redução do número de microorganismos presentes no alimento e no tubo digestivo dos animais.

5) – Apresentação do Alimento

Existem várias formas de apresentar os alimentos. A chave para obter os melhores resultados está na obtenção de um equilíbrio (nem sempre fácil) entre digestibilidade e estimulação da motilidade intestinal. Componentes mais finos melhoram o índice de conversão, mas são ao mesmo tempo responsáveis por um trânsito intestinal mais rápido – risco de diarreia. Uma moenda mais grossa deixa os alimentos mais difíceis de digerir. Este facto estimula as fermentações indesejáveis no intestino. É o tal equilíbrio que é necessário obter.

6) – Pró e Pré-bióticos

Um outro modo de olhar para as bactérias pode ser → não centrar as baterias para matar as bactérias más, antes promover e estimular o desenvolvimento das boas.

Os Pró-bióticos são essas bactérias boas, que pretendemos que colonizem o intestino. Os Pré-bióticos são alimento para essas bactérias, na perspectiva de alcançar um equilíbrio correcto e saudável do meio intestinal. O único contra, será a maior demanda de energia que esse dito objectivo pode requerer. É mais uma vez uma questão de equilíbrio na formulação do alimento.

7) – Enzimas

A incorporação de enzimas exógenas é hoje praticamente indispensável na nutrição das nossas espécies pecuárias. Pretende-se reforçar as enzimas endógenas ou fazer o aporte de outras, que os animais não têm capacidade de produzir. O objectivo final da suplementação enzimática é de aumentar a eficiência nutricional e a digestibilidade dos vários componentes da dieta.

Neste capítulo, já hoje é corrente a utilização de proteases no alimento. Melhoram eficazmente a digestibilidade da proteína, permitindo trabalhar com teores proteicos mais baixos sem comprometer as performances zootécnicas.

O uso de carbohidrases (xilanasas, β glucanasas, celulases, amilases, etc.,) permitem-nos trabalhar com uma moenda um pouco mais grossa, igualmente sem comprometer as performances produtivas dos animais.

Resistência aos antibióticos

Como referi no início, desde 2006 deixámos de poder usufruir do tal benefício imediatista decorrente do uso de antibióticos promotores de crescimento. Por outro lado, mesmo usados como medicamentos curativos, temos vindo a assistir a um número crescente de resistências, o que torna cada vez mais difícil a escolha da terapêutica em situações de campo.

Estes problemas têm levantado imensas questões de ordem científica e ética, nomeadamente no papel dos antibióticos em Medicina Veterinária como elementos potenciadores de resistências em Medicina Humana, nomeadamente face às situações de *MRSA* e *ESBL's* (*).

É notória a maior dificuldade actual de lutar contra as bactérias com as armas que possuímos. Há que encontrar alternativas credíveis. Obrigatoriamente em Produção Animal vão ter de passar por duas importantes vias:

- 1. Reforço da Biossegurança;**
- 2. Melhoria da qualidade global do alimento.**

(*) *MRSA* - Multiple-resistant *Staphylococcus aureus*
ESBL's - Extended-Spectrum Beta-Lactamases

Adaptado de: "All AboutFeed"
Volume 22 - N.º1 – 2014

Aveiras de Cima, 12 de agosto de 2014

SERVIÇOS TÉCNICOS

AL/SN

3/3