

**N.º 38**

## UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS E GORDURAS

A utilização de óleos e gorduras na formulação dos alimentos das espécies domésticas é hoje uma prática quase indispensável.

No entanto, se não se cumprirem um mínimo de regras, o que é uma vantagem ECONÓMICA e NUTRICIONAL, pode facilmente transformar-se numa fonte de problemas e prejuízos.

Assim, há que:

1. Adquirir o óleo/gordura a fornecedor de confiança (pedir certificado de análise por cada lote).
2. Saber exactamente que tipo de óleo/gordura se adquire para se poder formular com toda a segurança.
3. Pedir ao fornecedor que incorpore um antioxidante eficaz ou adicionar antioxidante à chegada do produto à fábrica.
4. LIMPAR (lavar) regularmente os depósitos de gordura da fábrica.

Os óleos e gorduras podem conter muito facilmente 1,5% de impurezas + água que se vão acumulando no fundo dos depósitos (algumas vezes goma que se fixa nas paredes).

**CONCLUSÃO:** Gorduras rancificadas impedem a absorção de nutrientes vitais (vitaminas, particularmente Vitamina E) bem como conferem características indesejáveis aos alimentos tornando-os menos apetecíveis, o que baixa o consumo e consequentemente a velocidade de crescimento.

### **NOTA MUITO IMPORTANTE:**

*As **IMPUREZAS** e as **desafinações dos sistemas de injeção impedem doseamento correctos das gorduras/óleos.***

*No tempo frio, enquanto as tubagens e bicos injectores não aquecem, a incorporação de óleos/gorduras pode ser muito prejudicada com resultados directos na qualidade dos alimentos.*

Aveiras de Cima, 01 de Setembro de 1994  
SERVIÇOS TÉCNICOS

CV/LS

1/1