



Informação Técnica

Tecnologia | Qualidade | Rigor

N.º 257

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 passou a ser permitida para usos curativos, e aplicados sob a responsabilidade de um Médico Veterinário.

Durante muitos anos o uso dos referidos antibióticos foi rotineiro, incorporados nos alimentos de todas as espécies. Quase 20 anos volvidos, utilizamos outras “armas”. Exigem mais técnica, maior compreensão da nutrição, em simultâneo com uma importante aposta na higiene das explorações e do alimento. É um facto que ao longo deste tempo, as performances produtivas dos nossos animais têm sempre aumentado (e bastante). É a prova que temos conseguido colmatar o “benefício imediatista” que no passado 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. Uma proteína de alta qualidade e facilmente digestível, para além do seu aproveitamento nutricional mais elevado, reduz o nível de fermentações no intestino, fermentações essas que são o substrato para o desenvolvimento dos micro-organismos patogénicos.

A escolha de uma fonte proteica de alta qualidade é um dos primeiros passos para um intestino saudável (sem recurso aos antibióticos). Para além do bagaço de soja, existe hoje uma variedade apreciável de outras fontes proteicas de origens diversas, e que apresentam excelentes níveis de digestibilidade. Até agora, a incorporação de maiores quantidades destas “novas” fontes proteicas (em complementaridade com a soja) tem sido travada, tanto pela disponibilidade contínua da referida soja no mercado, como por questões de preço das novas fontes, pouco concorrencial na maior parte dos casos.

2. Fungos e Micotoxinas

O controlo dos fungos e das micotoxinas que os fungos produzem é uma das grandes preocupações da indústria de rações.

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 regra.

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:

- a) Custos elevados de energia;
- b) Não se trata de um tratamento com carácter definitivo. Isto é, após o tratamento térmico, o alimento pode contaminar-se de novo, tanto na fábrica, no armazenamento e transporte, ou na própria exploração.



Informação Técnica

Tecnologia | Qualidade | Rigor

4. Acidificação

A utilização de ácidos orgânicos é um meio eficaz para descontaminar os alimentos. A redução no nível de pH tanto no alimento como no estômago dos animais aumenta a digestibilidade e as performances produtivas.

Os ácidos orgânicos são normalmente usados em misturas (vários ácidos administrados em conjunto), que para além da descida do pH, são altamente eficientes na redução do número de micro-organismos 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. Teoricamente, 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.

A apresentação do alimento também tem bastante peso na quantidade de ração consumida. Por exemplo, um granulado que se quebre com facilidade acaba por se transformar praticamente em farinha. Sabemos que a quantidade de uma farinha ingerida por unidade de tempo é sempre inferior à mesma fórmula sob a forma de granulado. Logo, menor consumo total. Por outro lado, se o granulado for demasiado duro, também há uma tendência para que a ingestão seja inferior. É uma outra questão em que o tal equilíbrio é necessário.

6. Pró e Pré-bióticos

Um outro modo de olhar para as bactérias pode ser → não centrar as nossas atenções com o intuito de 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 perspetiva de alcançar um equilíbrio correto e saudável do meio intestinal. O único contra, (pelo menos em teoria) será a maior demanda de energia que esse dito objetivo 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. Para lá da preocupação ambiental, o objetivo 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.



Informação Técnica

Tecnologia | Qualidade | Rigor

O uso de carbohidrases (xilanasas, β -glucanases, celulalases, amilases, etc.,) permitem-nos extrair mais nutrientes de um mesmo alimento face a outro que não as utilize, de modo a aumentar a eficiência alimentar e digestibilidade.

Resistência aos antibióticos

Como referi no início, passámos a uma nova fase após a proibição do uso de antibióticos como promotores de crescimento. Mas mesmo usando-os apenas como curativos, assistimos 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. A regra de ouro em Medicina Veterinária é usar o produto o mais específico possível para combater a infeção em causa, como curativo e não profilático, e se possível sempre com o auxílio de análises microbiológicas e TSA.

Para o consumidor final de produtos de origem animal, não há, em princípio, qualquer situação a temer, mesmo em animais que tenham sido medicados. Explico melhor: desde que sejam cumpridos (e são) os intervalos de segurança na administração de fármacos (antibióticos e outros), os produtos de origem animal estão isentos de resíduos.

Mas não é tudo... Numa perspetiva global, um animal ou grupo de animais que estejam sujeitos a um qualquer tratamento, vão excretar para o ambiente quantidades residuais desses medicamentos, que vão invariavelmente contaminar os ecossistemas. É aqui que temos de agir, partir do individual para o coletivo, sempre cumprindo a regra de ouro que atrás referi, e apenas em situações em que seja mesmo indispensável.

Em relação a todas as estratégias que referi para a melhoria da qualidade do alimento, encontramos respostas na TNA. Seja através da sua gama alargada de produtos, concebidos para promover uma verdadeira melhoria da qualidade dos alimentos dos nossos animais, como através do aconselhamento dos seus técnicos, sempre prontos a pôr a sua experiência e saber ao serviço dos clientes.

Há que encontrar alternativas creíveis. E elas passam obrigatoriamente por duas importantes direções:

- 1. Reforço da Biossegurança nas explorações e fábricas de alimentos compostos;**
- 2. Melhoria da qualidade global do alimento.**