

Divulgació

La importància de la prevenció

Avui comentarem un poc les atencions bàsiques que hem de donar a les nostres mascotes. Com ja sabeu, els cans és obligatori que duguin la vacuna antiràbica. Encara que la ràbia estigui pràcticament eradicada a Espanya, no podem oblidar que el passat mes de maig hi hagué algun cas a la península. A més de les obligatòries, avui en dia hi ha una ampla gamma de vacunes que ens ajuden a protegir a les nostres mascotes des de la parvovirosi a la leishmaniosi.

Actualment està molt de moda tot el tema de la leishmaniosi, que és una malaltia causada per un protozou que es transmet per la picadura d'un tipus de moscard. Els protozous són similars a animals, però tan sols formats per una sola cèl·lula, i per tant, microscòpics. A causa de la forma de transmissió, hi ha dues maneres d'intentar evitar la malaltia. Una és posar collars antiparasitaris específics que evitin que el moscard s'acosti a la nostra mascota, i l'altre és vacunar-los específicament contra aquest protozou.

En qualsevol cas el vostre manescal vos aconsellarà del més adient en cada cas i de les vacunes específiques per l'edat del vostre animal. Hem de recordar que tenint els animals correctament vacunats i desparasitats els protegim a ells, però com que viuen al nostre costat, també és més segur per les nostres famílies.



En el cas de les bísties no hi ha vacunes obligatòries pels animals que no concursin, però és altament recomanable vacunar almenys del tètanus, ja que és una malaltia amb una mortalitat molt elevada. El tètanus és una malaltia que es deu a les toxines que produeix una bacteri, que es pot contagiar a partir de qualsevol ferida. Usualment, es combina la vacuna del tètanus i la de la influença, que és com una grip dels cavalls, protegint a la vegada de les dues malalties. En el cas dels antiparasitaris sempre és recomanable demanar consell al manescal per tractar de forma adequada i a l'època de l'any correcte. També hi ha l'opció de realitzar estudis parasitològics per

comprovar si els animals tenen cucs, i d'aquesta manera tan sols tractar als que realment ho necessiten i amb el producte que més s'adapti al problema que tingui cada un. D'aquesta manera es pot evitar l'aparició de resistències enfront d'aquests medicaments, igual que està succeint amb els antibiòtics.

Com ja comentarem a articles anteriors, també és molt important cuidar els cascs. El que podem fer cada dia és mantenir els cascs nets i el més secs possibles. Amb això podem evitar possibles malalties que es veuen propiciades per la humitat. A més, cal canviar les ferradures periòdicament i fer llimats del casc per tal de mantenir els aploms correctes i evitar futures lesions. Dins el maneig diari, encara que no sembli tan rellevant, és de vital importància l'estat de la boca. Sabem que per masticar un Kg de pinso es fan 800 moviments masticatoris, i per menjar un Kg de farratge 1600. Per tant, ens podem imaginar el dolor que pot arribar a causar tenir puntes a les dents, podent fins i tot fer que l'animal mengi molt menys. Amb la dentadura que té el cavall en particular, i els èquids en general, les dents es van gastant amb els moviments masticatoris. Si aquest moviment no és correcte, el desgast de les dents és inadequat, propiciant l'aparició de puntes, que són com a uns relleus de la dent, per la part exterior a la mandíbula superior (maxil·lar), i la part interior a la mandíbula inferior, que fan mal, o fins i tot ferides quan contacten amb la galta o la llengua. Com hem vist, amb el farratge fan més moviments masticatoris, augmentant el desgast i paradoxalment disminuint la presència de puntes. Si apareix aquest problema s'ha de fer una correcció de la superfície masticatòria amb limes, per tornar a aconseguir una masticació correcta. Com sempre hem comentat, és bàsic que l'alimentació tingui un alt contingut en farratge. Això es deu a dos motius: El primer és que com més farratge se subministra, més moviments masticatoris es produeixen, i com a conseqüència, es produeix un llimat natural de les dents, evitant haver-ho de fer manualment. L'altre motiu és que els cavalls només saliven en masticar, i degut al poder tampó de la saliva, augmenta el PH de l'estómac, i per tant en disminuir l'àcid, preveu l'aparició de les úlceres d'estómac, així com afavoreix la seva curació en cas de què ja les presenti. També hem de tenir en compte que una mala masticació pot donar lloc a una trituració incorrecta de l'aliment, afavorint l'aparició de còlics.

Tot el que hem comentat no és la típica visita al manescal, en la qual algú té un problema amb la seva mascota i acudeix a arreglar-lo. És tracta més bé d'actes que serveixen per evitar l'aparició de futures malalties, i per tant assegurar-nos que els nostres animals estan més sans, però això no significa que siguin actes menys importants.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



La conservació dels aliments (I)

Cada setmana parlem de cuina, feim algunes receptes i gaudim de la gastronomia. Però per fer-ho be hem de tenir en compte alguns aspectes bàsics durant aquestes tasques. Entre moltes de les coses que cal tenir en compte, hi ha el vetllar que la conservació dels aliments, ja siguin cuits o crus, sigui la correcta i ens evitem ensurts que ens poden fer acabar amb un bon mal de panxa, o en el pitjor dels casos amb un dies a l'hospital. De tant en tant veiem notícies de gent que s'intoxica per una mala praxis durant la manipulació alimentària. Com la de fa uns dies quan la policia portuària localitzà al Port de Palma un camió amb aliments mal conservats i amb un elevat risc per a la salut si s'haguessin posat a la venda. Cal dir que fets com aquest, malauradament semblen un cas extrem i aïllat, fan que ens fixem més a l'hora d'extremar les precaucions durant totes les fases de la manipulació alimentària. Per tal d'evitar això hem d'anar amb compte en certs aspectes.

La importància de la cadena del fred

La cadena de fred consisteix en el control constant de la temperatura en totes les fases d'un aliment, des de la producció fins al consum. Mantenint-lo en un mateix rang de temperatura i garantint, d'aquesta manera, el seu bon estat. S'anomena "cadena" perquè està formada per diferents etapes, de manera que de veure's compromesa alguna, podríem evitar perjudicis per a la qualitat i seguretat del producte. Cal apuntar que els casos de danys a la salut per trencament de la cadena del fred en els països desenvolupats augmenten, segons l'Organització Mundial de la Salut (OMS), en un 30 % per any. Malauradament aquesta època de crisi augmenta aquestes estadístiques ja que la gent, per necessitat, ja no es fixa tant en aquests aspectes ni d'altres com l'etiquetat dels productes, factor crucial també per a garantir allò que menjem.

Les temperatures baixes no només garanteixen les característiques organolèptiques dels aliments (textura, gust, olor i color), sinó que paralitzen la reproducció de microorganismes i demoren la pèrdua de qualitat dels aliments. No obstant això, no hem d'oblidar que el fred no mata els microorganismes presents ni atura l'activitat metabòlica del seu components, només redueix la velocitat de creixement dels microorganismes. Cada aliment o producte alimentari requereix una temperatura idònia, be sigui

ambiental, en refrigeració o en congelació. Per això, aquesta temperatura s'ha de garantir des que l'aliment es prepara, en la seva distribució, transport i en la conservació a ca nostra. Rompent la cadena de fred, es provoca la pèrdua de condicions sanitàries del producte i la proliferació de microorganismes patògens.

Les etapes clau en la cadena del fred són:

- Al centre de producció: emmagatzematge en cambres o magatzems frigorífics.
- Transport en vehicles especials.
- Distribució i centres de venda.

• Transport i emmagatzematge particular. (És aquí on nosaltres més hi podem incidir) Els elements més febles en la cadena són: El transport, els temps de càrrega i descàrrega, i els desplaçaments en l'adquisició i emmagatzematge dels productes pel propi consumidor.

Per evitar que quan comprem es rompi la cadena de fred hem de seguir aquest ordre a l'hora d'omplir el nostre carro:

1. Productes no alimentaris.
2. Aliments que no necessiten fred per a la seva conservació.
3. Aliments refrigerats.
4. Aliments congelats (dins bosses isotèrmiques).
5. Menjars de consum immediat.

Un cop que arribem a ca nostra seguirem un ordre invers al de compra; guardarem en el següent ordre:

1. Menjars de consum immediat.
2. Aliments congelats.
3. Aliments refrigerats.
4. Productes que no necessiten fred.

No tots els aliments toleren de la mateixa manera un trencament de la cadena del fred sense contaminar o alterar-se. Per exemple els gelats, que un cop descongelats produeixen vidres i al tornar a congelar-los, aquests fan malbé el producte. Així i tot, gràcies a l'alt contingut en sucre no es contaminen tan fàcilment com els aliments que es troben en l'altre extrem, que són els peixos i les carns; productes fàcilment alterables. Enmig d'aquests productes es troben els vegetals frescos, encara vius, als quals la descongelació accelera el seu procés metabòlic de maduració, que es duplica per cada augment de temperatura en 10 graus.

Bon profit i ens trobam aquí d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

