

CONSIDERAÇÕES SOBRE A ESPIRULINA NA ALIMENTAÇÃO DAS AVES

As espirulinas são um grupo de microalgas (com diâmetro de 50 microns e com comprimento de cerca de 250 microns) que se caracteriza pela peculiar forma espiral da qual originou o seu nome.

Existem espécies que vivem em água marinha e outras típicas de água doce, mas o destaque é para aquelas de interesse alimentar (*Spirulina máxima*, *S.platensis*, *S.fusififormis*) que se encontram predominantemente nas quentes águas doces das zonas tropicais e subtropicais, caracterizadas por altas concentrações alcalinas (pH 11 e outros), habitat este que certamente não favorece o desenvolvimento de muitas formas de vida.

O uso alimentar da espirulina (ditas também algas azuis), por parte de algumas populações que vivem ao longo do lago Cid, é conhecida desde os tempos dos antigos romanos e, atualmente, tais habitantes a utilizam junto com a farinha e mel na preparação de biscoitos.

Relativamente recente são, ao contrário, o conhecimento das suas propriedades nutricionais e extra-nutricionais. Ao que se refere o primeiro aspecto, pode-se destacar que estas algas são caracterizadas por altas percentagens de vários princípios nutritivos.

Para dar um exemplo, relato alguns dados obtidos das análises efetuadas na *Spirulina máxima* (originária do lago Texcoco, México);

- a) proteínas brutas 71% (constituídas por 18 aminoácidos, muitos dos quais essenciais);
- b) betacaroteno (vitamina A) 110mg/kg;
- c) cianocobalamina (vitamina B12) 2 mg/kg; (esta concentração é considerada a mais elevada de todos os alimentos);
- d) tocoferol (vitamina E) 190mg/kg.

Tal produto de alga é colocado no comércio sob forma de cápsulas e em pó (em farmácias de manipulação) após haver sido submetido a um processo de desidratação que garante uma longa conservação e manutenção dos princípios nutritivos.

A sua administração no homem é considerada útil na luta contra a Aids e em outros eventos patológicos de natureza neoplástica e viral. Sua ação é também importante nos casos de desintoxicação, na convalescença e em inapetências.

Não surpreende assim, que o uso da espirulina já tenha sido feito também nas aves. Na natureza, os flamingos vermelhos conseguem manter viva e brilhante a cor da sua plumagem graças a ação dos fitopigmentos contidos na espirulina (absorvem com a peculiar filtragem da água mediante as lamelas do bico).

Como destaques aparecem os resultados das experiências conduzidas na Universidade do Havai em codornas, as quais expressam um índice de fertilidade altíssimo (96,1%).

Foi verificado, também, que a espirulina protege as aves contra bactérias resistentes a antibióticos, tais como *Staphilococcus aureus* e *Escherichia coli*.

A espirulina se revela assim um apreciável imunomodulador, em grau de potencializar a produção dos linfócitos T, anticorpos e células "killer", constituindo assim um natural instrumento de prevenção de numerosos processos mórbidos.

Pelo exposto, a integração da espirulina na alimentação dos canários deve ter grande interesse.

Os únicos inconvenientes são constituídos particularmente pelo sabor e também pelo odor e cor; no entanto estes são facilmente superados quando oferecemos a espirulina na razão de 2-3 gramas por quilo de farinha.

Referências Bibliográficas
Revista Pássaros n.º 22/2000
Alexandre Luis de Andrade Capretz