

A FORMAÇÃO DA COR DO CANÁRIO

Conforme é do conhecimento geral, a cor do canário é formada basicamente por lipocromo e melaninas. Mas, afinal de contas, o que são lipocromo e melaninas?

LIPOCROMOS

Os lipocromos são formados por pigmentos chamados carotenóides que podem ser do tipo carotenos e xantofilas. Pelo tipo de lipocromos os canários podem ser:

- ***Amarelo e Amarelo Marfim, pela origem dos canários ancestrais;***
- ***Vermelho e Vermelho Marfim, pela hibridação com o Tarim da Venezuela;***
- ***Branco e Branco Dominante, pela ausência total de qualquer tipo de lipocromo.***

Ao contrário, a cantaxantina, que não existe na alimentação normal do canário, tem que ser adicionada. É depositada diretamente nas penas, não formando reservas no organismo. Se o fornecimento for suspenso, as penas em crescimento se tornarão mais claras, daí a necessidade da adição continuada da cantaxantina na alimentação, ao menos durante o período da muda.

ALIMENTAÇÃO X DEPÓSITOS DE LIPOCROMOS

Sendo os depósitos de lipocromo diretamente influenciados pela alimentação, podemos alterar a cor original do canário, definida por seu patrimônio genético, manipulando a alimentação. Alguns exemplos:

As verduras contém pigmentos vegetais, especialmente a zeaxantina, com a forte tendência a dourar nossos canários amarelos, afetando negativamente a qualidade do lipocromo. Quanto mais verde, mais zeaxantina a verdura contém. É interessante ressaltar que, no caso do fator marfim, este efeito é benéfico à cor. Ao invés de dourar o canário amarelo marfim, o excesso de zeaxantina intensifica sua cor. O uso de um lipotrópico, produtos com base em cloreto de colina e metionina, que atue sobre o fígado, acelerando o metabolismo, intensifica a deposição do lipocromo, melhorando a cor.

A gema do ovo, o milho amarelo, o gérmen de trigo, a alfafa (muito pouco usado na ração de canários), contém muita zeaxantina, daí provocar os mesmos efeitos que as verduras frescas quando fornecidas em excesso.

Os carotenóides competem com a cantaxantina na coloração dos canários vermelhos, daí a recomendação de se evitar rações ricas em outros carotenóides quando da muda de canários desta cor.

A luteína é abundante nas sementes.

MELANINAS

Teorias mais modernas reconhecem 3 tipos de melanina:

- 1) Eumelanina Negra;
- 2) Eumelanina Marron;
- 3) Feomelanina.

As melaninas são formadas no organismo e depositadas nas penas por processos internos, diretamente ligados à Tirosina, um aminoácido presente no sangue dos canários. A Tirosinase, enzima que participa do processo de oxidação da Tirosina, fabrica uma molécula em forma de oito, que associada à presença da enzima Tirosinase e a intensidade da melanização é diretamente proporcional à quantidade de Tirosina disponível no processo de oxidação. Os processos de polimerização vão determinar a formação da Eumelanina Negra, Eumelanina Marron e/ou Feomelanina.

ALIMENTAÇÃO X DEPÓSITOS DE MELANINA

Como o processo de melanização não depende diretamente da alimentação, não há como influenciar diretamente os depósitos.

Aditivos comerciais disponíveis no comércio de produtos para canários, que oferecem intensificação da melanização pela sua adição à alimentação foram testados e nenhum resultado significativo foi detectado.

É evidente que se fornecendo alimento que intensifique o brilho da plumagem, por exemplo, esta mostrará melhor a melanina do canário, bem como seu desenho, tornando-o melhor aos olhos dos apreciadores.

Assim a recomendação neste momento é fornecer um teor maior que o normal de lipídeos durante a muda para tornar a plumagem mais sedosa, com mais brilho e assim demonstrar melhor o tipo do canário.