



Residencia canina y felina Vega del Henares

ARTÍCULOS DE INTERÉS PARA LOS DUEÑOS DE MASCOTAS

Nutrición Natural de Carnívoros Domésticos

Por el Dr. Néstor Tonell

Alimentar con una dieta natural a un carnívoro básicamente consiste en dar alimentos crudos biológicamente apropiados para ellos. Se trata de alimentar a los perros y gatos adecuadamente. La meta de este tipo de alimentación es maximizar la salud, longevidad y capacidad reproductiva, de modo que se minimice la necesidad de intervención veterinaria.

Veamos a continuación el error que suponen los mitos generalizados sobre la alimentación de nuestros compañeros carnívoros y la importancia de alimentar una dieta a base de alimentos crudos.

Mitos sobre la nutrición de los carnívoros domésticos
Carne cruda = bacterias y parásitos

No debemos comparar el consumo de carne cruda en humanos con los animales, el sistema digestivo de los perros y gatos está perfectamente desarrollado para comer crudo. Tenemos también que procurar comprar carne apta para consumo humano, que haya pasado todos los controles veterinarios. Eso sí, si el animal está en tratamiento o tiene el sistema inmunitario suprimido, mejor no empezar a alimentar con carne cruda.

Hay que estudiar nutrición canina

De hecho casi ninguno de nosotros realiza algún curso para alimentar a sus hijos y familia, se guía por la intuición, costumbres familiares, cultura y fundamentalmente por la intuición.

Solo son necesarios algunos conceptos básicos, algunas preguntas a su veterinario, paciencia y observación.

- * La cantidad de comida diaria es un 2-3% del peso del perro adulto; en la etapa de cachorro aprox. un 10% del peso del cachorro (es decir, casi lo mismo a lo largo de toda la vida)
- * El 60 - 70% del total diario de comida deben ser huesos carnosos crudos sin mezclar con nada más (si no se dan huesos hay que suplementar con calcio).
- * En el 40 - 30% diario restante es donde está el quid de la cuestión.
 - verduras y/o frutas: a diario (aprox. el 10% de la comida diaria)
 - carne (vaca, cordero, pavo, pollo, conejo, cerdo ...): 2-4 veces x semana
 - pescado (a ser posible crudo o sino en lata): 1-2 veces x semana
 - vísceras: 1 vez x semana (no mezclar con huevos)
 - huevos: 3-5 x semana mezclados o no con el resto de verduras/carne
- * Extras como Yogurt, miel, queso fresco, frutos secos, aceite de oliva, aceite de pescado, ricota.

¿Complicado? No. Luego su propia experiencia y los resultados en su perro le indican si realmente lo está haciendo tan mal como cree cuando empieza....

Es cachorro y está en la etapa de crecimiento

Uno de los "inconvenientes" de esta alimentación es que tardan más en crecer y desarrollarse, puesto que lo hacen de forma natural, sin forzar los huesos (ideal para razas grandes a las que siempre se recomienda un crecimiento lento) y parece que les cuesta desarrollar su cuerpo, pero a la larga es mejor.

Si esta es su primera experiencia en alimentación natural, y eso le genera temor no deje de consultar con un veterinario que este de acuerdo con este sistema de alimentación natural.

Es muy difícil equilibrar la comida diariamente

Si pensamos por un minuto como comemos nosotros mismos, nos damos cuenta que esto es

antinatural, no vamos a un restaurante y pedimos porcentajes de nutrientes para hacer una comida completamente equilibrada, sino que alcanzamos ese equilibrio con el tiempo a lo largo de varias comidas. Viendo las costumbres de los carnívoros salvajes, entendemos que ellos hacen lo mismo.

La necesidad de una dieta basada en alimentos crudos y frescos

El tema de si se deben dar alimentos crudos o cocinados a los carnívoros domésticos es algo que confunde a mucha gente, ya que hay veterinarios que, reconociendo parcialmente el problema de los alimentos comerciales, recomiendan dietas caseras pero cocinando los alimentos, aunque no tengan una explicación para tal recomendación. Las razones por las que se viene creyendo que es conveniente cocinar los alimentos son diversas, algunas de ellas son algunos de los mismos mitos que he comentado en el apartado anterior, otros por el miedo a las bacterias y parásitos, además de que el cocinado hace que el alimento no sea tan perecedero y finalmente muchos creen que al cocinar los alimentos estos se vuelven más digeribles y nutritivos.

Conociendo la gran similitud entre nuestros carnívoros domésticos y sus parientes salvajes, entendemos que su organismo está adaptado a comer una dieta similar a los de estos últimos. No creo que ningún biólogo haya observado ni a un lobo ni a un gato montés que cocine su dieta.

Cocinar los alimentos que damos a los carnívoros domésticos, por tanto, es algo antinatural. Los efectos del cocinado son destructivos sobre los alimentos:

- El cocinado destruye las vitaminas, especialmente hace que se pierdan las vitaminas hidrosolubles (complejo B y vitamina C);
- El cocinado destruye las enzimas contenidas en los alimentos crudos, que actualmente se consideran nutrientes de gran importancia;
- El cocinado destruye los antioxidantes, imprescindibles para prevenir enfermedades degenerativas al inhibir la formación de radicales libres;
- El cocinado reduce el valor proteico y la biodisponibilidad de las proteínas, volviéndolas indigestibles y haciendo que se pierdan aminoácidos esenciales, lo que conduce a enfermedades carenciales;
- El cocinado produce alimentos "extraños" al modificar la estructura molecular de grasas, proteínas y carbohidratos, es decir los nutrientes principales que componen los alimentos que no sólo los vuelve indigestibles, sino que cuanto mayores sean los cambios, el organismo termina considerándolas como moléculas extrañas, lo que resulta en enfermedades inmunomediadas (alergias, enfermedades autoinmunes), aparte de que esas moléculas extrañas pueden ser cancerígenas.

Son más que conocidos los beneficios de una dieta sana basada en alimentos frescos e integrales y no elaborados en las personas debido a la gran cantidad de estudios que se han realizado sobre este tema: frutas, verduras y hortalizas frescas y crudas son la clave de una vida larga y saludable. ¿Por qué ha de ser distinto en los otros animales?

El hecho de administrar los alimentos crudos es muy importante para la salud, al considerar que el procesamiento por calor, incluso a bajas temperaturas, destroza o altera la mayoría de los nutrientes esenciales y componentes alimentarios de la dieta: enzimas, aminoácidos, ácidos grasos, vitaminas y minerales. Pareciera que las enzimas que contienen los alimentos crudos no sean importantes, pero la realidad es que marcan una gran diferencia.

Cualquier alimento tratado por calor para personas o animales, sea cocinado, esterilizado o pasteurizado, carece de las enzimas necesarias para su correcta digestión, además de las bacterias beneficiosas que también se destruyen en ese proceso. Ni las personas ni los animales pueden existir sin ingerir las enzimas de los alimentos. El calor, incluso bajo, destruye estas moléculas, la congelación no. Además, el calor altera la estructura molecular de los nutrientes principales haciéndolos no sólo indigestibles, sino transformándolos en moléculas "extrañas" y destruye los antioxidantes, esenciales para prevenir la oxidación de los nutrientes en el organismo con la consecuente formación de radicales libres que son responsables del envejecimiento prematuro y enfermedades degenerativas como el cáncer o las enfermedades autoinmunes.

Cuando alimentamos o comemos alimentos cocinados, lo que hacemos es poner una carga sobre el hígado y el páncreas, los cuales tienen que trabajar el doble para digerir los alimentos y esto dificulta sus otras funciones en el organismo. No es de extrañar, por tanto, que cada vez haya más animales con pancreatitis, síndrome de colon irritable, obesidad, alergias alimentarias, defensas escasas ante enfermedades infecciosas, artrosis, cáncer, problemas renales, etc.

Cuando cocinamos los alimentos estos retienen los suficientes nutrientes para mantener con vida a un perro o gato sin problemas de salud inmediatos, pero no les permiten tener una vida larga y saludable. Los alimentos con vida son esenciales para la salud, no hay otro modo de estar libre de

enfermedad.

TODOS los cánidos y félidos tienen un organismo diseñado para alimentarse de alimentos CRUDOS. El darles alimentos cocinados lleva a deficiencias que resultan en una salud pobre e incluso muerte prematura y esta salud pobre se hereda en las generaciones venideras manifestándose como defectos congénitos.

Se recomienda:

Si damos diariamente comida cruda (vegetales TRITURADOS, fruta TRITURADA, carne, pescado, huesos, etc.) la función del páncreas se limita muchísimo, y este descansa. A parte de esto, estamos proporcionando todas las ventajas de un alimento crudo: 100% de vitaminas, minerales, enzimas, y un mínimo de grasa, al no tener que cocinarlo.

Carne.- Toda la carne CRUDA: vaca, cordero, conejo, pollo, pavo. Toda la carne que suministremos a nuestros animales debe ser apta para consumo humano.

Huesos.- todos los huesos CRUDOS! Los huesos cocinados son los peligrosos, los que se astillan. Los huesos más blandos son los de pollo y conejo. Si decidimos no alimentar con huesos carnosos, debemos suplementar la comida con calcio.

Verduras.- deben triturarse siempre, esto les permite digerirlas al romper la capa de celulosa que envuelve cada célula, en cierta forma imita el estado de semidigerido que tendrían las verduras al ser comidas dentro del estómago de la presa. La coliflor, el brócoli, al igual que las legumbres, no es recomendable darlas crudas puesto que cocinadas se digieren mucho mejor. Se recomienda limitar la ingesta de acelgas, espinacas porque son ricas en ácido oxálico y éste interfiere en la asimilación del calcio. En los perros mejor evitar la soja.

Cereales.- Pasta, arroz, pan ... hay gente que alimenta cereales y otros que alimentan libre de cereales (agentes alergógenos potenciales). En caso de displasias, artritis, artrosis, se recomienda expresamente NO alimentar cereales.

Pescado.- El pescado es un alimento ideal, porque es muy rico en proteínas y ácidos grasos esenciales Omega 3. Si se da en crudo y el animal no está acostumbrado pueden aparecer diarreas. No es conveniente darlo a diario para no incurrir en una hipervitaminosis, 1 ó 2 veces a la semana es más que suficiente. Si puede ser crudo mejor que no latas de atún/sardinias. Si se opta por dar en lata, mejor comprarlo al natural o bien sacarle el aceite y añadirle del que tenemos en casa.

Huevos.- Dar el huevo crudo (yema y clara) y la cáscara la puedes limpiar y picar más tarde para darla como aporte de calcio en caso que se decida no alimentar huesos.

Vísceras.- Hígado, pulmón, mollejas, callos, criadillas, sesos, ... El hígado y el riñón son órganos que depuran las toxinas del cuerpo, por ello no son muy recomendables, los peores son los del pollo, puesto que reciben muchas hormonas para que crezcan bien rapidito... No mezclar hígado con zanahoria en una misma comida = hipervitaminosis de Vit A.

El hígado tan sólo debe representar un máximo de 8-10% en la dieta, no hay que abusar de él, puesto que también puede provocar diarreas. Seguramente al perro no le gustará, pero lo salteas un poco en la sartén (que quede crudo por dentro) o bien lo cocinas con agua hirviendo y le añades las verduras y listo. El pulmón tiene muy pocas calorías, pero sacia rápidamente, por lo que va muy bien añadirlo a la dieta de perros obesos. El corazón no es una víscera, es una carne de músculo de muy alto valor nutritivo y la grasa que a veces lleva, aunque muy dura, también se puede dar.

Frutos secos.- Pipas de calabaza, de girasol, avellanas, almendras, sésamo, lino.....Siempre bien triturados para su buena asimilación, como si se hubiesen comido la molleja de una ave granívora. Muchos de ellos son antiparasitarios naturales como las pipas de calabaza.

Conclusión

Para proporcionar una vida larga y saludable a nuestros compañeros carnívoros, la mejor nutrición es aquella que imita tanto en contenido como en forma a lo que comen sus parientes salvajes en su hábitat natural.