

# O preparo das forragens e alimentos que se destinam aos animais domesticos

Prof. N. ATHANASSOF  
Cathedratico da E. S. A. L. Q.

## XI — A DIGESTÃO PARCIAL OU PEPTONIZAÇÃO

E' um processo que visa naturalmente a liquefação dos alimentos ricos em proteínas, os quaes, sendo préviamente pulverizados (divididos) e aquecidos a 37-39° (temperatura do corpo), são submettidos á acção dos succos digestivos (succo gastrico e pancreatico).

Entre os alimentos que são sujeito á peptonização contam-se os detrictos de carne e de peixe, o sangue dos animais abatidos, o leite e os subproductos das fabricas de manteiga e de queijos, etc.

Quanto á oportunidade desta preparação, ha autores, como o Prof Kellner, que são contrarios, dizendo "que a liquefação de alimentos por si mesmo", de digestão facil, não corresponde ás necessidades dos animais. Parece mesmo que se trata de uma operação não aconselhada do ponto de vista physiologico, pois os bezeros alimentados com leite recebem a caseina solubilizada, a qual primeiro é coagulada no coagulador e, sómente mais tarde, é solubilizada pela acção dos succos digestivos; é o proprio bezerro que faz a peptonização dos principios azotados. Occorre ainda que se administrando grande quantidade de peptonas aos animais sãos, quer adultos, quer novos, estas determinam diarrhéa e são parcialmente eliminadas sem serem absorvidas. Ha portanto perda de principios nutritivos.

Do ponto de vista economico, o preparo dos alimentos peptonizados, ás vezes, póde ser uma operação vantajosa como tem acontecido na Allemanha durante a guerra. Trata-se, como é sabido, de condições excepçionaes de penuria de alimentos para o gado e os preços muitos altos. Para a peptonização, os allemães utilizavam os conteudos dos estomagos de

porcos abatidos, aos quaes, 2-3 horas antes, administravam uma ração de farinha de cevada. A pasta recolhida era misturada com sangue e aquecida a 40°; em seguida, misturavam um pouco de feno picado e toda a massa era fervida durante duas horas, dessecada e moída. O alimento assim obtido era de boa qualidade porém, caro, para ser aconselhado o seu uso em tempos normaes. Um outro alimento peptonizado, igualmente bom, era preparado misturando-se aos conteúdos estomacaes de animaes abatidos, sangue e melação. Como os animaes de boa saúde preferem, em geral, consumir os alimentos saõs, sem digestão artificial, e delles tiram melhor proveito, a peptonização é pois uma operação superflua e não aconselhavel, particularmente em se tratando de condições normaes.

## XII — A PREPARAÇÃO DO PÃO FORRAGEIRO (PANIFICAÇÃO)

Trata-se da preparação do pão. Para este fim, aproveitam-se as farinhas de cereaes e de leguminosas, os farelos, a farinha de carne, os residuos de pastelarias, as batatas, as palhas picadas, o leite, o melação, etc.

Os diversos alimentos, supra citados, são reduzidos em pasta que é adicionada de sal e ás vezes de herva doce e funcho e, em seguida, submettida á fermentação por meio de levedo de cerveja. A pasta, assim fermentada, é dividida em pães que são levados para assar no forno. A fermentação, ás vezes, é suprimida, desde que os alimentos utilizados para a confecção dos pães possam dar á massa uma consistencia porosa.

Recorre-se a este processo de preparação quando os alimentos são de qualidade inferior ou, ainda, quando se procura certa facilidade e commodidade na alimentação dos animaes; tal é o caso das cavalhadas do exercito em campanha.

Como o pão preparado assim não se conserva por muito tempo, porque embolora facilmente, é preferivel fazerem-se biscoitos que se conservam mais tempo.

O pão forrageiro encontra emprego apenas na alimentação do cavallo, onde substitue a aveia e o milho com bons resultados. O pão forrageiro póde ser utilizado igualmente na alimentação dos bezeros, das vaccas leiteiras, mas, sua fabrica-

ção determinando despesas bastante elevadas, o seu emprego na pratica corrente não póde ser aconselhado.

Os biscoitos encontram largo emprego nos exercitos em campanha para a alimentação das cavalladas; os biscoitos utilizados pela cavallaria do exercito allemão têm a seguinte composição:

30	partes	de	farinha	bruta	de	centeio
30	„	„	quiréra	de	aveia	
30	„	„	„	„	ervilhas	
30	„	„	farinha	de	linhaça	

A mistura é adicionada de chá de feno e reduzida em pasta, com a qual são preparados os biscoitos, tendo 12 cm. de diametro por 1-1  $\frac{1}{2}$  de espessura. A provisão diaria para um cavallo devia regular, mais ou menos, 4 libras de biscoitos, que davam facilmente para substituir 10,5 litros de aveia.

Segundo Reul, os biscoitos para a cavallaria do exercito belga eram compostos de:

40	kgs.	de	farinha	bruta	de	aveia.
30	„	„	„	„	„	ervilhas
15	„	„	„	„	„	centeio
15	„	„	„	„	„	farelo de linhaça.

Outra formula para biscoitos é a seguinte:

40	kgs.	de	aveia	ou	quiréra	de	milho
15	„	„	feno	picado			
5	„	„	quiréra	de	favas.		
2	„	„	farinha	bruta	de	centeio	
0k,100			de	sal.			

A pasta preparada é dividida e comprimida em biscoitos que são assados no forno. Os biscoitos contêm, em média, 11 a 14 % de agua ou menos.

Trata-se, como se vê, de um alimento completo cuja composição revela bastante proteina e elevado valor nutritivo. Para augmentar-se a proporção de proteina recorre-se á addicção de sangue, leite e farinhas de leguminosas.

Encontram-se no commercio pães preparados especialmen-