

El ajo

El ajo tiene una propiedad antimicrobiana debido, principalmente, a la alicina, la cual posee una propiedad antibiótica frente a una cantidad de bacterias como la escherichia coli, la salmonela, el estafilococcus, y otros .

Desde el punto de vista alimentario, el ajo contiene igualmente numerosas moléculas sulfurosas que condicionan entonces la formación y la calidad del plumaje.

Las propiedades vermífugas del ajo podrían ser interesantes, pero la literatura antigua habla también de lavados antimíticos, lo que es mucho más difícil de aplicar.-

Personalmente he pensado que el suministro de pedacitos de ajo más o menos del tamaño de un poroto mediano, dado directamente en el pico no tiene efecto curativo sobre los gusanos capilares o ascaris de la paloma. Consecuentemente en este nivel no hay que hacerse ilusiones y es necesario recurrir a un antiparasitario interno clásico, como puede ser el levamizol o la piperacina .

Desde el punto de vista alimenticio, el ajo contiene igualmente numerosas moléculas de azufre, y sabemos que el azufre es un elemento importante de la pluma. Ello es posiblemente una de las razones por las que las palomas que reciben regularmente productos a base de ajo, tienen un plumaje de calidad. El ajo contiene igualmente selenio, que es un nutriente esencial y cuya carencia entraña una baja de las defensas inmunológicas. Pero es sobretodo la acción antibiótica sobre el aparato digestivo y respiratorio que lo hace interesante para las palomas.

Debo señalar que he observado que la mayoría de los gérmenes cómplice de la coriza eran sensibles a los efectos causados por el ajo.

¿Cómo podemos beneficiar a las palomas con estas propiedades? Según E.Bronch, los compuestos de azufre extraídos del ajo son diferente según los modos de extracción que se practiquen. En una temperatura ambiente, con alcohol etílico, que tenemos las mayores posibilidades de extraer la alicina. Sin embargo es necesario saber que la alicina no comienza a formarse en el bulbo por reacción enzimática sino cuando ha sido cortado o aplastado.

La enzima responsable de la formación de la alicina se destruye en medio ácido, consecuentemente también lo será en presencia de los jugos digestivos del buche. Por lo demás, ciertas manipulaciones del ajo pueden disminuir sus propiedades.

Así por ejemplo, el secado al sol provoca una pérdida de los componentes sulfurosos y una disminución de la actividad antimicrobiana. Los estudios han demostrado que la conservación a temperaturas de 0 a 2 grados era la más favorable para conservar la actividad antibacteriana que disminuye proporcionalmente con el aumento de la temperatura de conservación.

En este orden de ideas, el polvo de ajo inodoro se obtiene por inactivación térmica de la enzima responsable de la formación de la alicina ante de su deshidratación.

Pasaré a darles la receta del preparado para la mejor utilización del ajo, el mejor método para obtener la alicina a partir del ajo consiste en mezclar 5 gramos de ajos pelados con más o menos 30ml. de agua hervida fría, dejamos reposar unos 20 minutos a temperatura ambiente, para facilitar la formación enzimática de la alicina, inmediatamente agregamos 45ml. de alcohol etílico puro y filtramos el preparado.

El compuesto obtenido lo mantendremos en un lugar fresco y de él suministraremos a nuestras palomas a razón de 20 a 30 gotas por litro de agua de bebida.

La persona que utilice este preparado debe vigilar las deposiciones de sus pupilas, adaptar la dosis y disminuir la posología si las deposiciones se tornan menos consistentes ya que el exceso de ajo es irritante para las mucosas intestinales. En

efecto, según las diferentes variedades de ajo, el temor del principio activo varía del 0,12 al 0,53 %