

OCCHIO ALL'ETICHETTA!

Ci stiamo addentrando sempre più nel mondo dei mangimi ed è giunto il momento di "decifrare" il senso delle etichette.

Ebbene sì, è necessario affrontare un piccolo e ostico codice per comprendere alla perfezione cosa è contenuto nel sacco.

LA TABELLA ANALITICA

Su qualsiasi sacco di crocchette, sul retro o di lato, devono esserci una tabella indicante i valori analitici e una lista di ingredienti.

La **tabella analitica** è di solito discretamente invisibile.

Solitamente riporta nell'ordine:

% delle PROTEINE

% dei LIPIDI

% delle CENERI

% delle FIBRE

% di altri elementi

% di UMIDITÀ

Solitamente NON vengono indicate le % di carboidrati, che vanno ricavate per differenza.

Ad esempio un mangime che riporta:

Proteina greggia 27.0%

Grassi greggi 17.0%

Ceneri gregge 7.0%

Fibra grezza 2.0%

Calcio 1.3%

Fosforo 1.0%

Umidità 8.5%

Conterrà circa il 36% di carboidrati. $(100 - 27 - 17 - 7 - 2 - 1,3 - 1 - 8,5)$

Sempre più spesso, viene riportato anche l'apporto calorico (kcal) per ogni 100 grammi di mangime.

Questa indicazione è importante per calcolare la giusta quantità di cibo da fornire al nostro cane.

Se non dovessimo trovare questa indicazione possiamo facilmente calcolare le calorie con la seguente formula:

$(\text{proteine} \times 3,5) + (\text{grassi} \times 8,5) + (\text{carboidrati} \times 3,5) = \text{kcal fornite da 100 grammi di crocchette.}$

Sempre riferendoci al nostro esempio avremo:

$(27 \times 3,5) + (17 \times 8,5) + (36 \times 3,5) = 94,5 + 144,5 + 126 = 365 \text{ kcal ogni 100 grammi.}$

In genere troveremo concentrazioni che vanno dalle 320 alle 500 kcal per 100 g.

Ovviamente mangimi meno energetici sono preferibili per cani sedentari, mentre i più energetici per cani in attività o per le femmine che allattano.

Per i cuccioli è preferibile una concentrazione intorno alle 360-380 kcal per 100 g di mangime.

Come abbiamo visto, la tabella dei valori analitici, è una buona base di partenza per sapere di che tipo di mangime si tratta, e che tipo di fabbisogno soddisfa, se è adatto ad un cucciolo o ad un cane anziano, se a un cane atletico o in sovrappeso, ma per altre valutazioni, è assolutamente insufficiente.

Sapere che il prodotto contiene il 27% di proteine senza sapere di che "tipo" di proteine si tratta, non ci permette di capirne la qualità e la fonte proteica.

Non tutte le proteine (o tutti i carboidrati o i grassi) sono uguali, ma hanno un diverso valore biologico e alcuni sono maggiormente digeribili di altri.

Un famoso veterinario alimentarista, ha fatto un esperimento, volto a dimostrare che non ci si può

basare solo sui tenori analitici. In questo esperimento, riuscì a preparare un mangime, con tenori analitici di tutto rispetto, partendo da materiali di scarto non commestibili. Per esempio, anche il cuoio del vostro portafoglio o della vostra cintura o della vostra borsa è ricco di proteine, ma ciò non vuol dire che sia un buon alimento.

Ed ecco che entra in gioco la seconda tabella, la

LISTA DEGLI INGREDIENTI

Come detto precedentemente la Comunità Europea, il Canada, gli Stati Uniti ecc. hanno differenti leggi che regolano la scrittura delle etichette: a seconda dei paesi quello che sta scritto sul sacco può essere più o meno dettagliato. Solitamente le etichette "americane" sono più accurate. Per fare un esempio banale, quando sono presenti conservanti, queste etichette ne elencano i nomi precisi, mentre le diciture nostrane consentono la semplice scritta "additivi CEE", ovvero additivi perfettamente legali secondo il punto di vista comunitario ma che restano sconosciuti al consumatore.

Per fortuna o sfortuna, la maggior parte dei mangimi presenti sul mercato italiano è di provenienza statunitense. Anche i produttori italiani elencano gli ingredienti in modo simile: ci baseremo quindi principalmente su questo tipo di etichetta nella nostra operazione di "traduzione".

Allora, sacchettone alla mano, vediamo di procedere: gli ingredienti scritti in piccolo sono elencati in ordine decrescente, l'elemento più presente nel composto sta in cima alla lista e scendendo verso il basso le percentuali di presenza si assottigliano.

Ci sono due trucchetti che bisogna conoscere:

1) il cosiddetto SPLITTING o DIVISIONE. Un singolo ingrediente viene diviso in più parti allo scopo di non farlo comparire in cima alla lista. Sommando tutte le varie frazioni di questo ingrediente, esso risulterebbe essere presente in percentuali molto maggiori di quanto non appaia ad un primo esame.

Per esempio un mangime potrebbe riportare: "Carne di pollo, Riso bianco, Crusca di Riso, Glutine di riso, Rottura di riso, etc etc"

Apparentemente il primo ingrediente è la carne di pollo... Ma come vediamo il riso appare elencato più volte sotto diverse denominazioni... se sommiamo tutte le voci in cui compare il riso, vedremo che in realtà questo mangime contiene principalmente questo cereale e in misura di gran lunga minore la carne di pollo.

2) Un altro trucco usato dai produttori per cercare di rispettare la legge, ma allo stesso tempo far apparire il loro mangime di qualità migliore di quanto non sia in realtà, è quello di indicare la carne così come era all'origine, e quindi indicando CARNE FRESCA, spesso giocando sul fatto che questa immagine evoca nell'acquirente un prodotto di qualità maggiore, ma non è così.

La carne allo stato fresco, a causa dell'alto contenuto in acqua (anche fino all'80%), è più pesante di una farina di cereali. Per questo motivo l'ingrediente in cima alla lista potrebbe essere la carne, quando in realtà il pezzo di carne disidratato sarà percentualmente molto meno presente dei cereali. Nei mangimi secchi, infatti, la carne viene sempre introdotta disidratata, e cioè in forma di farina di carne (o di pesce), ed indicarne il peso " all'origine" falsa il risultato.

Generalmente, fatta eccezione per gli alimenti destinati a fabbisogni specifici quali i light o i mangimi studiati per animali con problemi di salute, è buona cosa che in cima alla lista compaia un qualsivoglia tipo di carne (disidratata o in farina) e non di cereali.

Perché?

Non va scordato che il cane è un carnivoro: un cane continua a essere molto più simile ad un lupo che non ad un uomo (onnivoro) a ad una pecora (erbivora).

Ci sono però cani molto lupini, quali l'husky, altri mediamente lupini e altri ancora che hanno conservato ben poco del lupo, come per esempio il bulldog.

Le differenze di razza sono da considerarsi in relazione all'alimentazione, se ogni individuo è diverso dall'altro anche tra razza e razza esistono differenze abissali.

Per esempio un mangime di buon livello che dà risultati formidabili sui cani da caccia (braccoidi) e

levrieri (graiodi) si potrebbe rivelare disastroso quando provato su molossoidi.

Da queste righe emerge come crolli il mito del mangime perfetto e "completo" che, se esiste, esiste solo sulla carta: in pratica poi i risultati vanno valutati sul proprio soggetto.

Ma ora abbandoniamo questa digressione.

Abbiamo detto che una fonte proteica di origine animale come primo ingrediente è un buon inizio. In linea di massima i cibi di fascia alta per costi e qualità listano la carne come primo ingrediente, quando non accade il mangime è solitamente più economico: i cereali costano molto meno della carne.

Attenzione, cereali listati per primi non significano "cibo velenoso", ma cibo meno adatto a un cane, fatte salve le debite eccezioni (cibi light e dietetici).

Quali sono le fonti proteiche, ovvero gli animali, destinati ad essere trasformati in crocchette?

Non se ne salva nessuno: abbiamo cibi a base di carni bovine, di agnello, di pesce, di pollo, tacchino, anatra, struzzo, cervo e altra selvaggina, vari tipi di pesci e via dicendo.

Agnello, selvaggina, pesce e carni "strane" compaiono spesso in alimenti etichettati come "ipoallergenici" e, data la loro ricercatezza, i mangimi a base di queste carni sono in genere più costosi degli alimenti standard.

Un discorso a parte merita la carne di maiale che di suo sarebbe eccellente e molto digeribile, ma è "colpevole" di veicolare, in caso il suino fosse affetto, la pseudorabbia suina, malattia che non si trasmette all'uomo ma può contagiare il cane con esiti fatali. I casi in Italia sono piuttosto rari e gli istituti zooprofilattici annotano e sorvegliano ma molti preferiscono non rischiare. Esistono però alcune aziende mangimistiche che allevano maiali da destinarsi all'alimentazione canina controllando che non vi siano casi di pseudorabbia.

Un punto in favore del mangime è l'indicazione chiara delle carni contenute, la scritta "pollo", "tacchino", "agnello" è sicuramente vincente se confrontata con la dicitura "carni e derivati" (consentita dai regolamenti CEE) e risulta essenziale nei soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari.

Non tutte le carni, o meglio non tutte le proteine, sono uguali, quindi confrontiamo il valore biologico e la digeribilità di alcune di loro: il valore biologico (o indice di bilancio azotato) dipende dal tipo di aminoacidi presenti.

In cima alla lista troviamo:

le uova che ottengono un 100 di valore biologico

le farine di pesce 92

manzo 78

latte, pollo e agnello 78

riso 75

grano 69

soia 68

lievito 63

glutine 50

Il valore biologico si calcola in seguito a prove di somministrazione, analizzando l'azoto presente nel cibo rapportato a quello presente in feci e urine.

Per digeribilità si intende l'effettivo grado di assorbimento da parte dell'intestino.

Abbiamo ad esempio:

pesce digeribilità 95,5%

maiale 93,9%

pollo 91,4%

agnello 87,8%

manzo 87%.

Il termine "CARNE" (meat) indica le parti di muscolo (muscolatura liscia e striata) comprensive di tendini, legamenti e grasso che si trova intorno al muscolo.

Analogamente il pollame (poultry) non può includere teste, piume, frattaglie, mentre le ossa sono

consentite.

Per pollame si intende pollo, tacchino e fagiano.

Le masse muscolari sono ricche di acqua che viene persa durante la lavorazione: "carne" o "carne fresca" listato come primo ingrediente partendo dalla quantità fresca utilizzata si riduce a ben poco una volta disidratata e se si rifacesse il calcolo utilizzando le percentuali di ingredienti disidratate in realtà starebbe più in basso nella lista dei componenti.

"Derivati della carne" (Meat by-products) sono le così dette frattaglie (cuore, milza, polmoni, fegato, stomaco, intestino, cervello, reni), il sangue e le ossa.

Il valore nutritivo dei "derivati" dipende dal tipo di componenti se, prevale la parte di frattaglie o quelle di ossa o del connettivo ma...il consumatore, dall'etichetta, non può saperlo.

Parti di scarto come peli, denti, zoccoli e corna in teoria non sono presenti tra i derivati.

Per quanto riguarda i "derivati del pollame" (poultry by-products) includono teste, zampe, fegato e reni, uova non sviluppate.

Per quanto riguarda il valore nutrizionale valgono le stesse considerazioni fatte per i derivati della carne.

I "derivati di Pesce" (Fish by-products) sono dati da teste, code, pelle, interiora, lische e pinne.

Per quanto riguarda il valore nutrizionale valgono le stesse considerazioni fatte per i precedenti.

"Carni disidratate" o "Farina di carne" (Meat meal) come anche "Pollame disidratato, farina di pollame" (Poultry meal) " si riferiscono a carne, o meglio tessuti, disidratata. L'assenza del contenuto di acqua coincide con un valore nutritivo elevato. Si tratta di tessuti disidratati che NON POSSONO comprendere stomaco, corna, zoccoli, peli, sangue, pelle per le carni e teste, zampe, interiora, e piume per il pollame.

Il "Fish meal" consiste in pesce pulito disidratato con o senza oli.

Il pesce è un 'eccellente fonte proteica, contiene l'aminoacido essenziale lisina e il selenio, se presenti gli oli sono ricchi di acidi grassi omega 3 e omega 6.

Quindi la scritta "meat, poultry o fish meal" in cima alla lista degli ingredienti è un ottimo indizio.

"Carni disidratate e Farina di ossa" o "Farina di carne e ossa" (Meat and bone meal) ovvero tessuti disidratati comprensivi del tessuto osseo.

Questa combinazione è ricca di calcio e fosforo ma ha un valore proteico inferiore alle semplici farine di carni-pollame prive di ossa.

"Farina di ghiandole" (Glandular meal) coincide con fegato e ghiandole essiccate, ricco di proteine, ha un sapore gradito agli animali.

Il "Fish liver e glandular meal" è dato da interiora di pesce essiccate di cui almeno il 50% costituito dal fegato.

In Europa la legislazione consente che il pesce venga etichettato semplicemente come "pesce e derivati".

"Animal digest", "digest" è tessuto animale lavorato e reso liquido, è un insaporitore.

Altre fonti di proteine animali sono latte e latticini (chiamati dalla legislazione CEE "latte e derivati") e dalle uova ("uova e derivati").

Nelle etichette USA le uova sono di solito essiccate e compaiono con il nome di "eggs" o "whole eggs"; per quanto riguarda il latte possiamo trovare semplicemente "Milk", "Dry milk" (latte essiccato o in polvere), "Dried milk protein" (proteine del latte essiccato) "Whey" (siero del latte) e "Casein" (caseina).

I derivati del latte possono dare problemi in alcuni soggetti allergici o intolleranti al lattosio.

NOME	% PROTEINE	AMINOACIDI	NOTE
Uova essiccate	45-49	Ottima qualità	Contengono lecitina
		Buona qualità elevati	

Caseina	80	triptofano e lisina	
Siero del latte	12	Buona qualità elevati triptofano, lisina, isoleucina, treonina	
Manzo, agnello, pollo, maiale	29	Buona, basso il triptofano	Dipende dal tipo di parti considerate
Fegato	20	Buona	Ricco in vit A
Farina di pesce	59	Buona, elevato triptofano, lisina, metionina	Variabilità a seconda dei pesci usati
Farina di carni e ossa	45-50	Buona	Un'elevata quantità di ossa può portare a eccessi di calcio, fosforo e magnesio
Farina di agnello	55	Buona	Un'elevata quantità di ossa può portare a eccessi di calcio, fosforo e magnesio
Farina di derivati di pollo- pollame	58	Buona, elevate lisina e metionina	Livelli di minerali variabili
Farina di soia	48	Buono, elevati triptofano e lisina	Da abbinare a proteine di origine animale
Farina di glutine di mais	60	Discreta	Da abbinare a proteine di origine animale
Mais	8	Discreta, bassi triptofano, lisina e metionina	Da abbinare a proteine di origine animale, fonte di acido linoleico
Riso bianco	7	Discreta	Da abbinare a proteine di origine animale, bassi livelli di minerali
Grano	14	Discreta, bassi triptofano e lisina	Da abbinare a proteine di origine animale
Orzo	12	Discreta, bassi triptofano e metionina	Da abbinare a proteine di origine animale
Collagene	88	Bassa, mancante di triptofano	

Gli amminoacidi considerati essenziali sono: arginina, istidina, isoleucina, leucina, metionina, fenilalanina, treonina, triptofano, valina, lisina.

--- CONTINUA ---