

Podpora trávení (nejen) u ručně dokrmovaných mláďat

Když už není jiné možnosti a mládě by přirozený odchov pod rodiči nemuselo přežít, přistupují chovatelé k umělému / ručnímu dokrmování. A i při té největší pečlivosti se někdy může stát, že se nejen u ručně dokrmovaných mláďat začne zpomalovat trávení. Je známo mnoho „babských rad“, které si chovatelé předávají již po mnoho let. K podpoře trávení jsou již osvědčeně používány výluhy například z kmínu, oregana, anýzu, fenyklu či pampelišky. Proti překyselení volete nebo při invazi kvasinek může pomoci mimo výše zmíněno oregana i BIO jablečný ocet či sušené pivovarské kvasnice. Avšak jako prioritní by při vážnějších komplikacích měla být okamžitá konzultace či návštěva specializovaného veterinárního lékaře.

Důležité je zamyslet se nad tím, z jakého důvodu pravděpodobně došlo ke zpomalení či narušení trávení. Existují zde jak vnější tak i vnitřní faktory, které mohly na trávení mláděte působit. Mezi asi nejznámější vnější faktory, které může ovlivnit sám chovatel, patří například změna teploty či vlhkosti prostředí nebo složení/teplota/hustota/množství směsi pro dokrmování.

Papoušci přijímají potravu zobákem (dutina zobáková) a dále krmivo přechází do hltanu a z něho do jícnu (u papoušků je jícn poměrně úzký oproti jiným ptákům). Jícen se dále rozšiřuje ve vakovité **volet**. Hlavní funkcí volete je změkčit zadržanou potravu a tím ji předpřipravit na trávení. Žaludek se dělí na dvě rozdílné části (žláznatý a svalnatý žaludek). Ve žláznatém žaludku se nachází žaludeční šťáva, její součástí je kyselina chlorovodíková a **enzym** pepsin. Následně krmivo pokračuje do svalnatého žaludku, kde dochází k rozdrčení a mělnění krmiva. Za svalnatým žaludkem se nachází střevní trakt, kde má hlavní enzymatickou funkci slinivka (enzymy pro štěpení tuků-lipázy, bílkovin-proteázy, škrobů-amylázy). Nakonec je trávení zakončeno kloakou, kde se ještě z trusu odčerpají minerály a voda.

A právě proto nám mohou při oslabení trávicích procesů pomoci plody, které obsahují velké množství enzymů, jež podporují trávení. I když každá přirozeně vypěstovaná přírodní potravina obsahuje enzymy, které napomáhají k jejímu „ztrávení“, jsou zde faktory, kterými mohou být tyto látky deaktivovány. Patří mezi ně tzv. modulátory (látky zvyšující/snižující rychlost enzymové reakce), pH a **teplota**. Většina potravin, která byla vystavena teplotě nad 45-60C již žádné „živé“ enzymy neobsahuje a proto je její trávení tímto negativně ovlivněno. Mezi plody přírody bohaté na enzymy patří například papája (enzym papain), ananas (bromelin), včelí pyl či naklíčená semena.

Papája - dužnatá bobule Papáji obecné (*Carica papaya*) -nezralé plody jsou zdrojem enzymu **papainu** a **chymopapainu**. Čím je papája zralejší, tím je obsah papainu nižší. Papain napomáhá nejen samotnému trávení, ale jeho působení má následně pozitivní účinek i na záněty, kloubní onemocnění, onemocnění kůže a přisuzuje se mu i anthelmintický efekt (vypuzení škravek). Papája dále obsahuje mnoho provitaminu A, kyselinu pantothenovou (=vitamin B5) a v neposlední řadě i vitamin C. Obsahuje minerální látky jako vápník, fosfor, hořčík draslík, mangan, zinek a další.

Ananas - plodenství ananasovníku chocholatého z čeledi bromeliovitě – obsahuje mimo jiné vitamíny A, B1, B2, C také minerální látky jako vápník, draslík, hořčík a enzym, který napomáhá štěpení bílkovin – **bromelin**. Dále se tento enzym využívá i jako protizánětlivý a regenerační prostředek či jako prevence krevních sraženin.

Včelí pyl je již po staletí právem považován za dar z nebes. Jeho složení obsahuje téměř všechny potřebné živiny včetně širokého spektra enzymů.

Naklíčená semena – semena již několik minut poté, co jsou namočena do vody, začnou aktivovat enzymy potřebné k zásobení nově vznikající rostlinky.

Recept na kmínový čaj (*Dr. biol. anim. Matthias Reinschmidt*) z knihy *Umělá inkubace a ruční odchov papoušků (DONA, 2009)* Kmín rozmačkáme v hmoždíři či umeleme v mlýnku na mák. Dvě lžičky drcených semínek zalijeme 250ml vroucí vody, necháme pod pokličkou asi 5 minut louhovat a scedíme. Před podáním by měl být čaj ochlazený (38 -40 C)