

A FORMAÇÃO DA COR DO CANÁRIO

Conforme é do conhecimento geral, a cor do canário é formada basicamente por lipocromo e melaninas. Mas, afinal de contas, o que são lipocromo e melaninas?

LIPOCROMOS

Os lipocromos são formados por pigmentos chamados carotenóides que podem ser do tipo carotenos e xantofilas. Pelo tipo de lipocromos os canários podem ser:

Amarelo e Amarelo Marfim, pela origem dos canários ancestrais;

Vermelho e Vermelho Marfim, pela hibridação com o Tarim da Venezuela;

Branco e Branco Dominante, pela ausência total de qualquer tipo de lipocromo.

Ao contrário, a cartaxantina, que não existe na alimentação normal do canário, tem que ser adicionada. É depositada directamente nas penas, não formando reservas no organismo. Se o fornecimento for suspenso, as penas em crescimento se tornarão mais claras, daí a necessidade da adição continuada da cartaxantina na alimentação, ao menos durante o período da muda.

ALIMENTAÇÃO X DEPÓSITOS DE LIPOCROMO

Sendo os depósitos de lipocromo directamente influenciados pela alimentação, podemos alterar a cor original do canário, definida por seu património genético, manipulando a alimentação.

Alguns exemplos:

As verduras contém pigmentos vegetais, especialmente a zeaxantina, com a forte tendência a dourar nossos canários amarelos, afectando negativamente a qualidade do lipocromo. Quando mais verde, mais zeaxantina a verdura contém. É interessante ressaltar que, no caso do factor marfim, este efeito é benéfico á cor. Ao invés de dourar

o canário amarelo marfim, o excesso de zeaxantina intensifica sua cor. O uso de um lipotrópico, produtos com base em cloreto de colina e metionina, que actue sobre o fígado, acelerando o metabolismo, intensifica a deposição do lipocromo, melhorando a cor.

A gema do ovo, o milho amarelo, o gérmen de trigo, a alfafa (muito pouco usado na ração de canários), contém muita zeaxantina, daí provocar os mesmos efeitos que as verduras frescas quando fornecidas em excesso.

Os carotenóides competem com a cartaxantina na coloração dos canários vermelhos, daí a recomendação de se evitar rações ricas em outros carotenóides quando da muda de canários de cor.

A luteína é abundante nas sementes.

MELANINAS

Teorias mais modernas reconhecem 3 tipos de melanina: Eumelanina Negra, Eumelanina Marrom e Feomelanina. As melaninas são formadas no organismo e depositadas nas penas por processos internos, directamente ligados á Tirosina, um aminoácido presente no sangue dos canários. A tirosinase, enzima que participa do processo de oxidação da Tirosina, fabrica uma molécula em forma de oito, que associado á presença da enzima Tirosinase e a intensidade da melanização é directamente proporcional á quantidade de Tirosina disponível no processo de oxidação. Os processos de polimerização vão determinar a formação da Eumelanina Negra, Eumelanina Marrom e/ou Feomelanina.

ALIMENTAÇÃO X DEPÓSITOS DE MELANINA

Como o processo de melanização não depende directamente da alimentação, não há como influenciar directamente os depósitos.

Aditivos comerciais disponíveis no comércio de produtos para canários, que oferecem intensificação da melanização pela sua adição á alimentação foram testados e nenhum resultado significativo foi detectado.

É evidente que fornecendo-se alimento que intensifique o brilho da plumagem, por exemplo, esta mostrará melhor as melaninas do canário, bem como seu desenho, tornando-o melhor aos olhos dos apreciadores.

Assim a recomendação neste momento é fornecer um teor maior que o normal de lipídios durante a muda para tornar a plumagem mais sedosa, com mais brilho e assim demonstrar melhor o tipo do canário.