

Glossário

LIPÍDEOS

Principais constituintes das gorduras, os lipídeos são extremamente energéticos (gorduras, óleos). Desempenham também papel funcional no organismo por intermédio das vitaminas lipossolúveis (vitaminas A, D, E e K) e pela existência de moléculas lipídicas indispensáveis à vida (ácidos graxos essenciais, hormônios).

METABOLISMO

Conjunto das transformações bioquímicas que se processam num ser vivo para assegurar o seu desenvolvimento e sobrevivência; algumas reações favorecem a construção, por via de sínteses (anabolismo) e outras a destruição, por via de degradações (catabolismo).

MICRONUTRIENTES

Nutrientes presentes em quantidades muito reduzidas nos alimentos (vitaminas, oligoelementos).

MINERAIS

O alimento, além de matéria orgânica e de água, é constituído por minerais. São também denominados por matéria mineral. De acordo com o seu nível de incorporação no alimento, podem ser macroelementos (ex. cálcio e fósforo) ou oligoelementos (ferro, cobre, zinco, etc.).

NUTRIENTES

Moléculas orgânicas ou elementos minerais simples que entram na composição dos alimentos, e que são indispensáveis ao funcionamento do organismo. Em função do estado do animal, produzir um alimento balanceado é comparável a conseguir montar um quebra cabeças, onde cada peça representa um nutriente diferente.

Agrupam-se por famílias, denominadas princípios nutritivos: proteínas, lipídeos, car-

boidratos, minerais, vitaminas, sem esquecer o mais essencial de todos: a água.

NUTRIÇÃO

Conjunto dos fenômenos que permitem ao organismo degradar os alimentos, absorvê-los e utilizá-los para o desenvolvimento e manutenção da vida, em função do meio ambiente. O equilíbrio nutricional dos alimentos permite:

- produzir a energia que o organismo constantemente precisa,
- fornecer os materiais necessários à construção e à renovação permanente dos órgãos,
- fornecer pequenas quantidades de determinadas substâncias indispensáveis ao correto desenvolvimento dos fenômenos biológicos que se processam permanentemente nas células.

PROTEÍNAS

As proteínas são as únicas moléculas do organismo que contêm nitrogênio. Elas fornecem elementos essenciais à vida, os aminoácidos, para todas as células que compõem o organismo. O seu papel é múltiplo: crescimento, reprodução, imunidade, etc. As proteínas também são necessárias na fabricação das enzimas que efetuam as reações químicas no interior do organismo.

VITAMINAS

É uma substância orgânica sem valor energético próprio, indispensável ao organismo. Algumas delas o animal não consegue sintetizar em quantidades suficientes para o funcionamento normal de seu organismo. Dessa forma, existem vitaminas que devem ser fornecidas obrigatoriamente através da alimentação, em quantidades diárias suficientes.

Glossário

NECESSIDADES ENERGÉTICAS

Quantidade variável de energia necessária para compensar as perdas diárias do organismo, em função da idade, do estado fisiológico (crescimento, gestação, lactação...), da atividade física, do porte do animal (no caso do cão), e de uma eventual castração.

ENERGIA

Para poder funcionar, o organismo do animal necessita de energia, a qual vai buscar nos alimentos que consome, de origem animal ou vegetal.

Durante a digestão estes alimentos são quebrados em nutrientes que, uma vez absorvidos, fornecem energia por ação do metabolismo: em um alimento premium para cão ou gato:

- 1 g de proteínas fornece aproximadamente 4 kcal,
- 1 g de carboidratos fornece aproximadamente 4 kcal (excluindo as fibras),
- 1 g de lipídeos fornece aproximadamente 9 kcal.

ENZIMAS

Molécula orgânica capaz de acelerar ou desencadear uma reação bioquímica no organismo.

FIBRAS ALIMENTARES

Compostos existentes nos vegetais que englobam celulose, hemicelulose, pectina, e que não são assimiláveis pelo organismo. Sem características nutritivas diretas, as fibras alimentares são, contudo, muito importantes devido a algumas funções: as fibras insolúveis facilitam

o trânsito intestinal, enquanto que as fibras solúveis e/ou fermentáveis, participam na proteção da parede intestinal e no combate às bactérias responsáveis pelas diarreias.

CARBOIDRATOS

Compostos orgânicos com um papel essencialmente Energético. No entanto alguns deles desempenham papel estrutural ou de promoção da microbiota intestinal benéfica.

Classificam-se em duas categorias em função da sua composição:

- os carboidratos simples, também designados por "açúcares" (glicose, frutose, sacarose, lactose...) existentes na fruta, no mel, no leite, no açúcar e seus derivados.
- os carboidratos complexos, entre os quais se encontram o amido (fonte de energia) e as fibras alimentares (indispensáveis à saúde do tubo digestivo).

INGREDIENTES

Elementos visíveis (matérias primas alimentares) que entram na composição de uma fórmula. Um ingrediente pode constituir fonte de diversos nutrientes e ser melhorado pela exclusão de componentes que não possuem importância nutricional.

QUILocalORIA

Unidade de medida das necessidades energéticas do animal e da concentração energética do alimento. Uma quilocaloria = 1.000 calorias = 4,18 quilojoules.