

Resum comentat de:

Favreau-Peigné A., Baumont R., Ginane C. 2013. **Les rôles des caractéristiques sensorielles des aliments dans le comportement alimentaire des ruminants domestiques**. INRA Prod. Anim., 26 (1), 25-34.

Tracte del concepte de palatabilitat dels aliments en remugants. És una revisió d'allò que, d'una manera o altre, tenim après, amb més detall i rigor. Obre la porta cap a l'ús dels additius *flavors* per tal de fer més ingestibles els aliments, i parla del gust *umami* (induït pel glutamat i sodi), amb la qual cosa uns hi estaran a favor i d'altres no d'incloure'ls al racionament. Això apart, la revisió ens serveix per recopilar alguns conceptes dels sentits dels animals vers els aliments.

Per als autors, palatabilitat és la capacitat d'un aliment de provocar una sensació agradable immediata, amb independència de les conseqüències post-ingesta i dels factors ambientals, però sí amb un efecte probable de l'estat de l'animal (fons genètic, aprenentatge anterior, estat fisiològic).

Els animals reben dos tipus d'informacions que integren en allò que anomenem palatabilitat. Una informació pre-ingesta, que està lligada a les característiques sensorials dels aliments, que són percebudes per l'animal. I l'altre és la informació post-ingesta lligada a les conseqüències digestives i metabòliques.

Tot i l'aparent senzillesa del tema, els remugants tenen dificultats per a l'aprenentatge en situacions d'una alimentació complexa. Empren els sentits en funció de la distància a l'aliment. A través de la vista i l'olor fan una primera avaluació sensorial, que després acaben amb el tacte i el gust. Olor i gust a l'hora és el que s'anomena flavor.

Tenen quatre gustos primaris: dolç, salat, amarg, àcid. El gust umami és el del glutamat i sodi. Els bovins són més sensibles al dolç que els caprins, i aquests més que els ovins. En general, l'olor és menys determinant que el gust.

Des del punt de vista de la neurociència, la palatabilitat fa referència al component hedònic de la recompensa. El component hedònic és responsable de les respostes afectives vers els aliments i indueix al plaer alimentari.

Per tal d'avaluar aquest component hedònic s'han de prendre precaucions en les experiències, de manera d'acotar les respostes post-ingesta i s'han de controlar tant l'estat fisiològic com el de la gana. Exemples: proves d'ingestió ràpides sense donar temps a les respostes digestives i metabòliques, emprar ingredients, tipus edulcorants, que modifiquen les característiques sensorials sense afectar les respostes post-ingesta, oferir a l'hora diferents aliments de manera que l'animal no pugui identificar causa-efecte, a través de cànules esofàgiques, a través de fístules al rumen, etc.

Davant dos o més aliments coneguts, dels quals ja han après les conseqüències, si són positives, s'inclinen per aquell que van conèixer primer.

Sempre hem dit que és millor fer dos repartiments d'unifeed que un, ja que l'animal té preferència per el recent (efecte atracció pel nou). També tenen preferències per la diversitat sensorial. De fet, l'estat de benestar dels xais, mesurat o estimat per la taxa de cortisol una hora després de menjar, és menor amb un règim alimentari monòton que amb un règim diversificat.

Totes les característiques sensorials dels aliments es poden considerar agents discriminants que permeten que l'animal els distingeixi. Algunes d'aquestes característiques tenen valor hedònic que pot influir en la ingesta, en les preferències i l'aprenentatge, amb independència de les conseqüències post-ingesta. Algunes característiques sensorials esdevenen, per evolució o aprenentatge, indicadors del valor de l'aliment, el qual permet que l'animal anticipi les conseqüències post-ingesta.