

Uova, ma il pericolo è davvero nel guscio sporco?

testo e foto di GABRIELE FARAONE e GIACOMO MARINO

Carissimi amici appassionati e ornitologi, da sempre il nostro hobby è sostenuto dalla divulgazione delle esperienze di tutti noi, giuste o sbagliate che esse siano, oggi anche con l'ausilio dei supporti informatici, ma con certezza dalla ricerca scientifica.

Vale la pena sottolineare che solo le basi scientifiche, frutto del lavoro di persone qualificate del settore, possono fornirci in modo inequivocabile le informazioni corrette.

Oggi, grazie alla buona definizione di audio, foto e video si possono, infatti, documentare in modo dettagliato gli argomenti da noi illustrati. Ma resta comunque un *gap*.

Infatti, non sempre l'uso facilitato di detti supporti informatici, per lo più utilizzati per la condivisione tramite il web, è accompagnato dalla correttezza delle informazioni trasmesse, con la conseguenza di portare fuori strada il nostro *follower*.

Purtroppo, accade che su queste piattaforme esprimere semplicemente il proprio pensiero con un commento a un post o a un video possa far cadere nelle censure, cancellazioni o ancor peggio nella strumentalizzazione del commento stesso a proprio beneficio, in modo che lo stesso assuma una contestualizzazione diversa nell'argomento fonte di confronto.

Possiamo comprendere e accettare quest'atteggiamento di censura nei confronti di commenti inappropriati o offensivi, ma non li accettiamo assolutamente quando si tratta di temi costruttivi e soprattutto avvalorati dalla ricerca scientifica.



Ultimo uovo deposto di colore azzurrino

Solo le basi scientifiche, frutto del lavoro di persone qualificate del settore, possono fornirci in modo inequivocabile le informazioni corrette

Detto ciò, scriviamo quest'articolo per illustrare il nostro pensiero, avvalendoci dell'aiuto scientifico per supportarlo e comunque per capire se sia il caso o no di lavare le uova sporche deposte dalle canarine. Almeno qui, nella nostra utile rivista federale, possiamo esprimerci liberamente, senza che nessuno, per partito preso, si senta attaccato anziché coadiuvato.



Uova deposta da Lutino Av., (allev. A. Marsiglia)

Il guscio dell'uovo, barriera naturale

Il guscio dell'uovo dei canarini è generalmente di forma ovale, con un polo acuto ed uno ottuso, e compone circa il 10% dell'uovo intero. Ha una struttura a fibre composta di minerali ed è quindi costituito prevalentemente da carbonato di calcio con piccole quantità di carbonato di magnesio e fosfato di calcio.

Lo strato più esterno è composto dalla cuticola, dallo spessore di pochi *micron*, formata da una particolare proteina analoga al collagene; è lo strato che protegge l'uovo da eventuali contaminazioni microbiche.

È la prima linea di difesa naturale che delimita l'ingresso, ad esempio, di *Salmonella* e *Coliformi fecali*, che possono risalire l'ovidotto, avendo come *habitat* a loro più favorevole proprio il tratto intestinale degli uccelli. Ovvio, quindi, che la loro diffusione negli allevamenti sia spesso conseguenza delle contaminazioni fecali.

La cuticola, inoltre, permette il passaggio dei gas, come l'ossigeno, ma nello stesso tempo fa da filtro attraverso i piccolissimi pori del guscio, impedendo così la perdita di liquidi importanti per la sopravvivenza e lo sviluppo dell'embrione.

Da non dimenticare che le uova sono soggette a contaminazione endogena, cioè quando la presenza di microrganismi patogeni è presente nella popolazione microbica d'origine di un determinato soggetto e si trasferisce in altre sedi dell'organismo, diverse da quelle normalmente colonizzate.

Lo spessore del guscio e la completezza dello strato della cuticola sono caratteristiche talvolta ereditarie; al contrario, i problemi legati al guscio sottile possono dipendere da carenza di vitamina D, di calcio o di luce solare.

Nell'allevamento commerciale di avicoli destinati all'alimentazione umana è stato osservato che durante il processo di lavaggio delle uova la struttura formata dallo strato della cuticola rimane saldamente alloggiata, a patto che le stesse non siano trattate con sostanze acide o caustiche o sistemi meccanici e termici. Questa pratica della pulizia delle uova nel settore industriale si fa principalmente per ragioni di mercato, così come la somministrazione di particolari pigmenti dai quali si ottengono le cosiddette uova a pasta gialla. Comunque sia, il consumatore finale, nella maggiore delle ipotesi, cuocerà le uova e di conseguenza eliminerà eventuali rischi derivanti dalla contaminazione.

Nell'allevamento di piccola avifauna ornamentale, la pratica di pulizia e rimozione dalle uova degli escrementi non è consigliata così da evitare la rimozione, anche solo parziale, di questa protezione naturale contro potenziali patogeni.

Se proprio vi trovate in una situazione in cui sia necessaria la pulizia delle uova, la stessa va eseguita senza strofinarle e con semplice acqua tiepida per le uova a dimora. Per quelle in cova, invece, rispettando la temperatura basale per la specie di appartenenza, onde evitare shock termici e la conseguente morte embrionale.

Conservazione e manipolazione

Le uova vanno conservate in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore (Ndr: È consigliabile ruotare le uova almeno ogni 24 ore). Quando si maneggiano le uova, occorre fare attenzione a ciò che si manipola dopo aver toccato il guscio. Laviamo e



Uovo fecondo sporco di feci

disinfettiamo bene tutti gli utensili e le superfici toccate con le mani potenzialmente contaminate.

Laviamoci le mani con acqua e sapone prestando attenzione a non entrare di nuovo in contatto con quanto toccato prima con le mani sporche. Inoltre, a ogni covata è opportuno sostituire il substrato dei nostri contenitori porta uova, onde evitare la contaminazione esogena, cioè quando gli agenti patogeni provengono dall'esterno; a tal proposito, è opportuno utilizzare del cotone idrofilo monouso e non sementi che già di per sé presentano una carica microbica.

Curiosità

Alcune delle principali curiosità riguardano il colore del guscio e la sua dimensione, che dipendono primariamente dalla razza, dallo stato di salute e da quello nutritivo.

Rispetto alla pigmentazione delle uova, si dice che l'ultimo uovo deposto sia quello dal colore chiaro, nel caso dei nostri canarini quello più azzurrino; questo, se pur vero, non è una costante. Inoltre, ci sono rari casi di uova molto chiare, normalmente deposte dalle canarine e risultate anche feconde, come è visibile nelle foto allegate all'articolo. Potete trovarci su: www.canaryteam.altervista.org