



???

Mražení

Nejpoužívanější metodou uchování potravin je mražení. Běžné domácí mrazáky udržují teplotu na -18°C . Jde o standardně nastavenou teplotu, která je optimálním kompromisem mezi kvalitou uchovaných potravin a energetickou náročností. Čím vyšší je teplota, tím horší je výsledná kvalita uchovaných potravin. Například u zeleniny, která byla v mrazáku jeden rok při teplotě -12°C , najdeme pouze 20% vitamínu C ve srovnání se zeleninou skladovanou rok v teplotě -18°C . Vitamín C je ale obecně celkem labilní a jeho množství v plodech klesá už několik hodin po utržení. Při mražení jeho obsah klesá asi na polovinu původního množství. Jde nicméně o vitamín, který si ptáci umějí vyrobit sami a jehož obsah pro ně není tak důležitý jako pro člověka.



???



Jak nejlépe uchovat podzimní dary přírody

Podzim je neuvěřitelně pestré roční období, kdy dozrávají všemožné plody a příroda se chystá na zimu. Už teď všude na mezích a kolem cest svítí červené šípky, hložíny, jeřabiny, kalina, trnky a další plody nutné pro to, aby evropské ptactvo mělo v zimě co jíst.

Nemá asi smysl popisovat pozitivní vliv zkrmování čerstvých větví obsypaných těmito plody (výše uvedená kalina je ale mírně toxická a pro papoušky nevhodná). Ale jak vše uchovat, abychom mohli zpestřit jídelníček papouškům i v zimě nebo na jaře?

Zmrazením potravin prodloužíme jejich použitelnost, ale i mražené potraviny se kazí (enzymatické procesy jsou jen zpomaleny, ale ne zastaveny, mražení přežívají i mnohé bakterie, při kolísání teploty /např. výpadky proudu/ dochází k degradaci některých látek apod.). Bezpečně použitelné jsou mražené plody po dobu šesti měsíců, u většiny by pak doba použitelnosti neměla přesáhnout jeden rok.

Rozmrazování

Rozmrazení se dá provést v mikrovlnné troubě, ve vodní lázni nebo

přirozeně. Vzhledem k tomu, že chovatelé většinou rozmrazují malé objemy, je nejjednodušší nechat rozmraznout ovoce/zeleninu nebo jiné plody přirozeně. Existuje ale studie, která potvrdila, že délka procesu rozmrazování má obrovský vliv na obsah živin a nejuhodnější je provést rozmrazení velmi rychle – ideální metodou by mělo být použití rozmrazovacího programu v mikrovlnce. V žádném případě by se nemělo už jednou rozmražené krmivo znovu zamrazovat – urychluje se tak degradace bílkovin, znehodnocení vitamínů i minerálů a množení patogenních bakterií.

Vymrazování (lyofilizace, sušení mrazem)

Princip sušení mrazem je založen na sublimaci zmrzlé vody při nízkém tlaku a teplotě. Jde o tech-

VÝHRADNÍ DISTRIBUTOR ZNAČEK BRINSEA A RCOM

Brinsea
Incubation Specialists

RCom
DIGITAL INCUBATOR

- plně automatické líhně a odchovny Brinsea a RCom
- termostaty, prosvětlovačky, teploměry, vlhkoměry
- vyhřívací podložky, topná tělesa, spirály, kabely
- krmítka a napáječky pro drůbež i exotické ptactvo
- vitamíny, antiparazitika, doplňky výživy
- krmiva
- slevy pro velkoodběratele

Petr Veselý
Lihne.cz



Petr Veselý
Letošov 111
683 33 Nesovice
tel.: +420 602 233 309
e-mail: info@lihne.cz
www.lihne.cz

lihne.cz



Různé druhy hlohu po rozmrazení

nologický postup, který je využívám v mnoha průmyslových odvětvích včetně potravinářského. Tato metoda má tři stupně: zmrazení (používá se teplota -20°C až -50°C), primární sušení a sekundární sušení. V domácích podmínkách lyofilizace provádět nelze, ale přibývá i malých firem, které ji používají a není problém na farmářských trzích nebo a e-shopech koupit lyofilizované ovoce jako jahody, maliny, borůvky, goji, granátové jablko, ostružiny, aronie, mango, ananas, apod. Lyofilizované produkty můžeme papouškům předkládat tak, jak jsou, nebo je můžeme zvlhčit/namočit. Po zvlhčení nasají vodu a v podstatě se dostanou do původního stavu před lyofilizací. Mrazem sušené produkty vydrží i dva roky a jejich skladování nevyžaduje žádné speciální podmínky.

Sušení

Při sušení ztrácí potraviny asi 70 % svého obsahu vody a mají tak výraznější chuť, téměř nezměněnou barvu a sice dochází opět ke ztrátám vitamínu C, ale množství vitamínů A a B a většiny minerálů zůstává nezměněno. K sušení můžeme použít přirozené podmínky nebo umělé sušení v troubě nebo sušičce. Přirozené sušení má nevýhodu, že trvá déle, během sušení se mohou plody zaprášit nebo znehodnotit plísněmi, hnilobou, hmyzem apod. Umělé sušení je rychlé, ale musí se pohlídat použitá teplota, abychom nepřišli o důležité živiny a vitamíny. Optimální teplota umělého sušení je kolem 35°C , lze použít i teploty kolem 50°C

pro plody s větším obsahem vody v dužnině (jeřabiny, aronie, černý bez apod.).

Hloh sbíraný k sušení by měl být zralý, temně červený, ale sušení hlozinek má smysl pouze pro ty papoušky, kteří konzumují jejich semena, ne dužninu. Šípky by se měly sbírat před prvním mrazem, změkklé plody nejsou k sušení vhodné. **Šípky** zrají ještě relativně dlouho poté, co zčervenají, a měly by se tedy sbírat co nejpozději, ale ještě tvrdé. Po usušení by měly při zmáčknutí praskat a drolit se v prstech. **Černý bez** je lepší sušit uměle v tenké vrstvě, při přirozeném sušení v zavěšených trsech kuličky snadno opadávají a manipulace je obtížnější. **Jeřabiny** k sušení bychom měli trhat, až když už lehce změknu. Sušit můžeme i nejrůznější ovoce jako meruňky, jablka, švestky, hrušky apod. Záleží jen na zvyku a preferencích daného papouška, co mu bude vyhovovat.

Sušené plody a ovoce bychom měli uchovávat na suchém, dobře větraném místě. Většina sušených potravin vydrží i rok, ale často dochází při nevhodném skladování ke zvlhnutí a zaplísnění.

Jakákoli výše popsaná forma uchování plodů má rozhodně smysl, protože na podzim dozrávají plody s neuvěřitelně pestrým obsahem vitamínů a minerálů a je škoda je krmit jen sezónně.

MVDr. Jana Leimerová
Veterinární ambulance U Sv. Barbory
Zábřeh na Moravě
leimerova@veterinazabreh.cz

NOVÁ Exota

Časopis pro chovatele exotického ptactva

Vydavatel: Mgr. Jan Sojka
Zahradní 15, 783 35 Horka nad Moravou
e-mail: info@novaexota.eu
www.novaexota.cz, www.novaexota.eu
IČ: 73162086

Inzerce, objednávky a distribuce
Tel.: +420 739 009 276, +420 585 378 340

REDAKČNÍ RADA ČASOPISU Nová EXOTA

Šéfredaktor: Mgr. Jan Sojka

Zástupce šéfredaktora pro ČR
Mgr. Lubomír Tomiška

Zástupce šéfredaktora pro SR
Pavel Forisch, Marek Buranský

ODBORNÁ REDAKČNÍ RADA

RNDr. Bc. Jaromír Vachutka
ptáci obecně a systematika ptáků

Ing. Josef Nožička
jihoameričtí papoušci

Petr Zeman
afričtí papoušci

Emil Antonín
australští papoušci, mutace

Milan Habrcetl
andulky

Bc. Martin Papač, Walther Wiener
genetika ptáků

Lubomír Veselý, Mgr. Radomír Veselý
kanáři, evropské ptactvo, kříženci

MUDr. Michal Straka
drobní exoti

Jaroslav Němec
vodní drůbež

Zbyněk Laube
holubi a bažanti

Ing. Vladimír Vondra, Ing. Vít Vojtíšek
fotografie

MVDr. Lubica Nečasová, MVDr. Jana Leimerová
veterinární poradna

ADRESA REDAKCE
Časopis Nová EXOTA
Zahradní 15, 783 35 Horka nad Moravou
Tel.: 739 009 276

e-mail: sojka@novaexota.eu
(na tuto adresu zasílejte své příspěvky do časopisu)

Pavel Forisch
J. C. Hronského 22, 831 02 Bratislava
Tel.: 0244 251 871, 0918 942 085

Marek Buranský
Podzámska 7, 940 61 Nové Zámky
Tel.: 0903 481 000

Grafický návrh: Časopis Nová EXOTA
Registrace: MK ČN E13209
ISSN: 1213 6549

Rozšiřují společnost:
PNS, a. s.
Mediaprint & Kapa, a. s.

Foto na titulní straně:
Amazoňan oranžovokřídlý
(*Amazona amazonica*)
Foto: Ing. Vít Vojtíšek

Za obsah a původnost příspěvků odpovídá autor. Redakce si vyhrazuje právo na krácení či úpravu příspěvků. Redakci nevyžádané rukopisy, fotografie a kresby se nevracejí.

www.novaexota.cz, www.novaexota.eu



cs-cz.facebook.com/Nová-Exota-
časopis-124158380948808/timeline