

**Suscribite**

NOTICIAS | DESARROLLO TERRITORIAL

AGREGADO DE VALOR | 19 de agosto de 2024

## Alimentar a los cerdos con lino mejora la calidad nutricional de su carne

Un equipo de especialistas del INTA incorporó semilla de lino en la dieta de cerdos y evaluó el impacto en la calidad de la carne y de los alimentos elaborados, como el salame. Registraron un aumento en el contenido de ácidos grasos poliinsaturados y de Omega3, así como una reducción de ácidos grasos saturados que se mantiene en el producto final. Un logro que agrega valor a una cadena de gran potencial.





Frente a una creciente demanda de alimentos sabrosos y que sean beneficiosos para la salud, los embutidos fermentados secos presentan algunas desventajas vinculadas al alto contenido de grasas -entre un 25 a un 45 %- y el perfil de ácidos grasos característico del porcino. Con el objetivo de mejorar la calidad nutricional de los salames caseros, un equipo de especialistas del INTA Marcos Juárez, Córdoba, incorporó semillas de lino en las dietas de los cerdos destinados a producción de carne.

De acuerdo con Sebastián Marini -especialista en producción animal del INTA Marcos Juárez, Córdoba-, “la inclusión de semillas de lino en las dietas provocó un cambio significativo y favorable en la composición de ácidos grasos de la grasa intramuscular y de la grasa dorsal de los animales. Estos cambios en la materia prima se preservaron en los salames, obteniéndose un producto de mejor calidad nutracéutica y con una percepción favorable por parte de los consumidores”.

En este sentido, explicó que en los perfiles de los ácidos grasos tanto de la grasa intramuscular como la grasa dorsal se observó una reducción en el contenido de ácidos grasos saturados y un aumento en el contenido de ácidos grasos poliinsaturados y del contenido de Omega3. Este mismo comportamiento se observó en los salames.

Según Marini, “es posible aumentar la concentración de ácidos grasos saludables ( $\Omega 3$  y  $\Omega 6$ ) en la carne porcina, alimentando a los cerdos con diferentes fuentes de grasas. Una fuente comercial de grasa saludable apta para el consumo de cerdos es el Lino, cuya tercera parte es aceite, de la cual el 50 % es el ácido graso  $\alpha$ -linolénico”.



### **Porcinos: un sector en pleno crecimiento**

Desde hace algo más de una década, la actividad porcina muestra en la Argentina un crecimiento sostenido, impulsado principalmente por un incremento del consumo de esta especie en el mercado interno. En paralelo, aumenta la producción nacional de chacinados, entre los cuales los salames ocupan un lugar preponderante tanto por la calidad de producción artesanal, como por la gran generalización de su consumo.

Si bien el consumo de estos embutidos fermentados secos está muy difundido entre los consumidores, crece la demanda de alimentos funcionales. Se trata de alimentos que además de su valor nutritivo tradicional, aportan beneficios para la salud o reducen el riesgo de algunas enfermedades, sobre la base de componentes bioquímicos nutracéuticos.

En este sentido, los alimentos de origen animal contienen algunos componentes tales como algunos ácidos grasos esenciales para el humano, y otros que podrían incorporarse a su perfil natural, sobre la base de aporte de algunos de sus precursores en las dietas de los animales.

El especialista del INTA celebró la reducción y modificación del contenido graso de un alimento tradicional -como el salame- y lo consideró “una estrategia importante” que

permite mejorar la calidad de estos productos con agregado de valor y fuerte presencia regional.

#### MÁS LEÍDAS



**Potenciar la ganadería argentina: un objetivo entre lo público y lo privado**



**Carnes marmoleadas, nutritivas y sabrosas, lo que buscan los mercados**



**Más productivos y eficientes: los nuevos desafíos de la ganadería argentina**



También puede interesarte

---