

Continúan comprobando beneficios de la carne de cerdo

Fuente: <http://www.porcicultura.com>

Una universidad en China realizó un estudio en el que se ha visto que la inclusión de suplementos como el aceite esencial de orégano en la alimentación de los cerdos, mejora la calidad de la carne



La grasa intramuscular en la carne de cerdo es altamente aceptada ya que tiene un efecto beneficioso sobre la calidad y las propiedades sensoriales de esta, como la ternura y el sabor. Así, se ha visto que dietas bajas en proteínas dentro de la alimentación del animal aumentan el nivel de grasa intramuscular de la carne, siendo ésta grasa, rica en ácidos grasos monoinsaturados.

En este sentido, cabe destacar que, en los últimos años, el sector porcino ha trabajado en numerosas investigaciones para seguir ofreciendo al consumidor una **carne más saludable y sabrosa** mediante la mejora de la alimentación animal.

Un ejemplo de ello es el estudio desarrollado por la Facultad de Ciencias y Tecnología Animal de la Universidad de Wuhan (China), en el que se ha visto que la inclusión de suplementos como el aceite esencial de orégano en la alimentación de los cerdos, mejora la calidad, las propiedades sensoriales y la estabilidad oxidativa de la carne.

El aceite esencial de orégano es un compuesto aromático volátil de origen natural, que ejerce diferentes acciones biológicas, **tales como antimicrobianas, antiinflamatorias y antioxidantes.**

Así, el estudio fue realizado con un total de 36 cerdos a los que se les dio aleatoriamente tres dietas diferentes. La primera se basó en una dieta normoproteica, la segunda constaba de una dieta baja en proteínas y rica en aminoácidos, y la tercera, consistió en la misma dieta que la segunda suplementada con 250 mg de aceite esencial de orégano por kg de pienso.

Tras la investigación, se pudo concluir que dietas hipoproteicas suplementadas con aceite esencial de orégano, **mejoran considerablemente la estabilidad oxidativa y características sensoriales de la carne** al modificar positivamente el perfil lipídico de la grasa intramuscular, ya que aumenta la proporción de ácidos grasos poliinsaturados omega 3. Además, el aporte a largo plazo del aceite de orégano previene la oxidación de los lípidos, preservando la calidad sin afectar el resto de parámetros esenciales de la carne.