

Diseñan un pienso natural para obtener cerdos con grasa más saludable



Universidad de Zaragoza

Zaragoza, España- Investigadores de la Universidad de Zaragoza, en colaboración con ganaderos aragoneses y navarros, han diseñado un pienso natural para alimentar a los cerdos y, de esta manera, obtener una carne con mayor valor nutricional y con una grasa menos perjudicial para el ser humano.

Los resultados de estos trabajos, dirigidos a transformar la grasa del cerdo en una grasa saludable para el ser humano, van a ser publicados en las prestigiosas revistas "Journal of Food Composition and Analysis" y "Fleischwirtschaft Internacional", informa la Universidad de Zaragoza. El estudio ha sido desarrollado por el grupo de investigación "Tecnología y Genética Porcina" de la Facultad de Veterinaria, liderado por el doctor Pascual López Buesa, que ha diseñado una dieta más sana, modificando la composición de sus ácidos grasos, y obteniendo así una carne que se adecúa a las más estrictas recomendaciones nutricionales.

En concreto, estos investigadores, en colaboración con ganaderos aragoneses y navarros, han formulado un nuevo pienso con una alta concentración de ácidos grasos poliinsaturados y enriquecida en vitamina E, con el que se alimenta al cerdo a lo largo de las seis últimas semanas del periodo de engorde, que finaliza cuando el animal ronda los cien kilos de peso.

La investigación, realizada sobre una muestra de cien cerdos, ha demostrado según las mismas fuentes la posibilidad de convertir en ideal la grasa de la carne porcina.

La grasa ideal es aquella que suministra los nutrientes lipídicos esenciales en tal equilibrio, que además de no favorecer la aparición de enfermedades derivadas del consumo excesivo de grasas, como la aterosclerosis u otras enfermedades cardiovasculares, contribuye a disminuir su incidencia, agregan.

Esta carne saludable presenta un contenido en ácidos grasos saturados inferior al 33 por ciento y una relación ácidos grasos poliinsaturados/ácidos grasos poliinsaturados cercana a cinco.

La reducción de ambos factores es muy importante para rebajar los riesgos cardiovasculares.

De este modo, se podría conseguir reducir el nivel de colesterol total en la sangre y el de colesterol transportado por las LDL (el "colesterol malo"), permitiendo que se mantenga un equilibrio adecuado en la producción de los distintas familias de eicosanoides, que son sustancias que regulan el tono vascular y la agregación plaquetaria.

Estos hallazgos se han unido a un trabajo de selección de animales, que ha dado lugar a su vez a carnes con un bajo contenido en grasa (menos de 3,5 por ciento), lo que contribuye también a adaptarse a las referidas recomendaciones nutricionales, especialmente en la reducción del aporte calórico relativo de la grasa.

El grupo de investigación "Tecnología y Genética Porcina" tiene previsto continuar con estos estudios en humanos, para analizar si el consumo de la carne de estos cerdos con grasa más saludable mejora los parámetros lipídicos en la sangre.

(AvyP-EFE)