

Transforman la grasa del cerdo en una grasa saludable para el ser humano

Investigadores de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza acaban de publicar cómo transformar la grasa del cerdo en una grasa saludable para el ser humano, capaz de evitar y minimizar la incidencia de las enfermedades cardiovasculares. Los resultados de estos trabajos van a ser publicados en las revistas 'Journal of Food Composition and Analysis' y 'Fleischwirtschaft International'.



Los científicos del grupo de investigación 'Tecnología y Genética Porcina', liderado por el doctor Pascual López Buesa, han diseñado una dieta más sana para los cerdos, modificando la composición de los ácidos grasos, y obteniendo así una carne "que se adecua a las más estrictas recomendaciones nutricionales", ha informado la Universidad de Zaragoza en un comunicado.

Esta dieta se ha elaborado en colaboración con ganaderos aragoneses y navarros y consiste en un nuevo pienso con una alta concentración de ácidos grasos poliinsaturados y enriquecida con 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 la posibilidad de convertir en "ideal" la grasa de la carne porcina.

Según ha indicado la UZ, 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.

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", han señalado.

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.

Estudio en humanos

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.

Además, los investigadores aragoneses seguirán estudiando cómo afecta la distinta composición de la grasa en los elaborados cárnicos, y seguirán trabajando en modificar la dieta de los cerdos para conseguir mejoras adicionales en la composición de su carne para los consumidores humanos.

El grupo de investigación 'Tecnología y Genética Porcina' está compuesto por profesores del Área de Tecnología de los Alimentos —el profesor Pascual López Buesa— y por profesores del Área de Genética.

Estos científicos han desarrollado esta investigación, continuando el trabajo inicial de Justino Burgos González, con el apoyo, tanto técnico como logístico, de las empresas Agropecuaria Obanos y Agropecuaria del Pirineo, dirigidas por Luis Tarrafeta Rubio.

Este equipo trabaja en tres líneas diferentes, la relación entre genes y composición y calidad de la carne; la modificación de la composición de la carne y, especialmente, de la grasa por medios nutricionales; y el control de calidad en la industria del porcino, tanto en animales como en productos cárnicos.

Fuente: universoporcino.com