

# CARNES ENRIQUECIDAS

Jorge Martínez Ferrer\*. 2010. Revista RIA. 15.12.10

\*EEA INTA Manfredi.

[martinezferrer@manfredi.inta.gov.ar](mailto:martinezferrer@manfredi.inta.gov.ar)

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

## INTRODUCCIÓN

Investigadores del INTA Manfredi buscan modificar la composición de ácidos grasos de la carne vacuna para incorporar sustancias beneficiosas para el funcionamiento del cuerpo humano.



Ensayos realizados en el INTA Manfredi indicaron que una modificación en **la dieta de los bovinos impactaría sobre la calidad de la carne producida**, sobre todo en relación a la composición de ácidos grasos.

A partir de la posibilidad de generar **carnes enriquecidas** con compuestos como omega 3 y omega 6, con efectos potencialmente benéficos para la salud humana, investigaciones realizadas por el equipo del INTA Manfredi (Córdoba), demostraron que la incorporación de **semillas de oleaginosas** (lino y soja) afecta la composición de ácidos grasos de la carne producida en sistemas pastoriles intensificados.

La carne vacuna suele ser criticada por su alto contenido de ácidos grasos saturados (AGS), cuya composición varía de acuerdo con los distintos sistemas de alimentación típicos para el engorde de bovinos. “A pesar de que durante la digestión ruminal se pierde una gran parte de los ácidos grasos poliinsaturados (AGP), en ese proceso se generan ácidos grasos de características únicas como el ácido linoleico conjugado (CLA) o su precursor, el ácido vaccénico”, indicó el especialista en calidad de carne del INTA Manfredi, Jorge Martínez Ferrer. Determinadas condiciones de alimentación, como el pastoreo o la suplementación con aceite de lino, rico en **omega 3**, constituirían un importante aporte de ácido alfa-linolénico. “Si se suministra un dos por ciento de lino durante 60 días antes de la faena en animales que pastorean alfalfa sola (o suplementada con maíz) como dieta base, se mantiene o mejora la concentración de ese ácido”, señaló el especialista.

No obstante, la modificación de la composición de ácidos grasos de la carne con el cambio de la dieta requiere de cierto tiempo y **no siempre se logran los cambios previstos en cortos períodos**. La alimentación previa recibida por los animales puede tener efectos residuales que perdurarían hasta 120 días.

En este sentido, Martínez Ferrer, destacó que las “suplementaciones de sólo 60 días fueron efectivas para aumentar los niveles del isómero cis 9 trans 11 CLA entre un 25 y un 35 por ciento”, expresó Martínez Ferrer. “Si bien nuestro objetivo es **evaluar el impacto de la nutrición de bovinos sobre la calidad de la carne producida**, sabemos que pueden ocasionarse cambios profundos que afecten otros importantes parámetros, como los sensoriales y la vida útil del producto”, agregó.

## CARNE FUNCIONAL

Un alimento funcional es aquel que ejerce un efecto beneficioso sobre una o más funciones selectivas del organismo, de modo que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de enfermedad o ambas cosas.

Los ácidos linoleicos conjugados son una familia de ácidos grasos; algunos de ellos como el isómero cis 9 trans 11, han demostrado ser un potente anticancerígeno en modelos animales y cultivo de tejidos. También se conoce que posee propiedades antioxidantes y que promueve la función inmune, reduce la acumulación de grasa corporal, mejora la tonicidad muscular y reduce problemas de aterosclerosis.

## UN PROCESO INVISIBLE

Los CLA son una familia de ácidos grasos; son espejo del ácido linoleico (C 18:2 omega 6), que con diferente configuración generan una gran variedad de isómeros, pero que tienen propiedades o funciones biológicas diferentes.

Los más conocidos y estudiados fueron la configuración cis 9, trans 11 (potente anticancerígeno). “Los encontramos en la grasa de rumiantes (carne y leche) en mayor cantidad la configuración. Son los que nos interesaba aumentar, por los **posibles efectos que poseen contra el cáncer**”, señaló Martínez Ferrer.

Los ácidos grasos poliinsaturados omega 3 de cadena larga son deseados por reducir el riesgo de procesos inflamatorios y enfermedades cardiovasculares.

Si se agregaran semillas de lino sería posible lograr una carne rica en omega 3, en cambio, si se agregara soja o girasol se aumentarían los omega 6 (pro-inflamatorios). “Debido a estas propiedades, nuestros estudios están enfocados en la incorporación de omega 3 y en mejorar la relación omega3/omega6”, explicó el especialista.

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)