

ESPECIAS PARA MEJORAR EL ENGORDE A CORRAL

Liliana Rosenstein*. 2014. Valor Carne N° 34.

*Editora de Valor Carne.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Aditivos y promotores del crecimiento](#)

INTRODUCCIÓN

Según una investigación de la Fauba, los extractos de canela, clavo de olor y ají picante pueden reemplazar a los antibióticos utilizados como promotores del crecimiento. Una alternativa para mercados exigentes. Darío Colombatto explica los pormenores del desarrollo.

“No soy enemigo de la monensina, todo lo contrario. Para mí es espectacular en cuanto a sus efectos positivos en el feedlot. Pero como hay ciertos mercados que no aceptan su uso para el engorde animal, desarrollamos un sustituto natural que mejora la eficiencia de conversión en forma similar”, planteó Darío Colombatto, profesor de Bovinos de Carne de la Facultad de Agronomía de la UBA, investigador del Conicet y asesor de empresas ganaderas.

En ese sentido, los antibióticos utilizados para promover el crecimiento, como la monensina, fueron prohibidos en la Unión Europea en 2006. “Sí, se pueden seguir aplicando para curar un animal, individualmente. En estos casos, funciona como un inhibidor del ciclo de vida de algunos parásitos, mediante dosis terapéuticas. En cambio, como promotor de crecimiento se incorpora en la dieta, en dosis sub terapéuticas, con lo que cambia el patrón de fermentación del rumen y se gana eficiencia en la utilización de la energía y la proteína. Por lo tanto, el animal mejora la conversión de alimento en carne”, explicó.

Colombatto piensa que la monensina fue prohibida por un tema precautorio. “A mi entender no hay ninguna evidencia que pueda vincular su uso en el ganado con la resistencia a antibióticos en seres humanos, no hay ese riesgo. La molécula de la monensina no tiene nada que ver con los medicamentos que se utilizan en las personas”, aclaró.

VALORIZANDO LAS ESPECIAS

En cuanto al nuevo producto, se trata de un descubrimiento suizo y los investigadores argentinos hicieron la primera valoración nutricional a nivel mundial aplicándolo a la ganadería local. “La inquietud surgió de la empresa Pancosma Bioactives, líder en aceites esenciales, sabores y aromas, que me contactó en 2003. Querían corroborar la información de cinco años de trabajo que venían desarrollando con la Universidad de Barcelona. Habían tomado un montón de especias de cocina y, usando metodologías in vitro, demostraron que una mezcla de extractos de canela y clavo de olor podía generar efectos similares a la monensina”, recordó.

Así las cosas, los científicos argentinos hicieron pruebas en feedlots comerciales y también estudios en el INTA Balcarce. “Vimos que, efectivamente, la performance era similar en cuanto a ganancias de peso y conversión alimenticia pero había un tema de acidosis, aparecían deyecciones más chirilas, algo que con la monensina no ocurría. Faltaba un ingrediente”, apuntó.

Entonces, se agregó el extracto de ají picante y se observó que los animales se servían porciones más pequeñas pero iban más veces al comedero, comportándose de la misma manera que aquellos que recibían la monensina. Luego, se hicieron ensayos comparando consumo, ganancias de peso, conversión, nivel de engrasamiento y atributos de la carne, como por ejemplo, sabor, y se vio que también eran similares. Con estos resultados, finalmente, el nuevo producto se formuló mezclando extractos de canela, clavo de olor y ají picante. Hoy, está patentado y disponible comercialmente.

Resultados de los ensayos comerciales		
Tratamiento	Extracto especias	Monensina
Consumo (kg/día)	10,97	10,92
Ganancia de peso (kg/día)	1,34	1,33
Conversión (kg de carne/kg MS)	0,12	0,12

CUESTIÓN DE MERCADO

En la Argentina está autorizado el empleo de monensina como promotor de crecimiento y la gran mayoría de los feedlots lo utiliza. “Las producciones intensivas demandan aditivos dietarios y no hay razón para prohibirlos. Pero la realidad es que si Europa no lo permite y, además, hay nichos de mercado como alimentos para bebé, ecológicos y orgánicos, que por una razón u otra, tampoco lo admiten, ya contamos con un sustituto autorizado por la Unión Europea y bien visto por la opinión pública”, argumentó.

Según Colombatto, actualmente el nuevo producto no es competitivo en materia de precios con respecto a la monensina. “No se produce aquí, la firma cuenta con plantas en varios países como Suiza, China y Polonia. Ellos tienen la capacidad de sintetizar moléculas de extracto de canela y clavo de olor idénticas a las naturales, sin necesidad de hacer cultivos en distintos lugares, lo que daría concentraciones diferentes. Si bien son químicos, están registrados como análogos a los naturales. El ají picante, sí es natural”, describió.

Ahora, los investigadores argentinos están evaluando especies locales que puedan tener ese tipo de efectos en el ganado. El país tiene una gran riqueza en plantas autóctonas y una historia de pueblos originarios que han curado todos sus males con sus extractos. “Seleccionamos aquellas que tienen propiedades conocidas y probamos cómo se comportan en el rumen. La idea es no depender sólo de la importación”, subrayó.

Para Colombatto, el uso de estos productos naturales es importante para producir carnes y leches con marca destinados a nichos gourmet. “Por lo pronto, habría que pensar en consumidores que valoren ese atributo y paguen un diferencial por ello. Hay países ganaderos que están avanzando mucho en esta línea. Pero si se convirtiera en una exigencia más amplia de los mercados ya tenemos una opción”, finalizó.

Volver a: [Aditivos y promotores del crecimiento](#)