

CARNE DE YACARÉ, TAN SALUDABLE COMO SUSTENTABLE

Dra. Melina Simoncini¹. 2017. <http://www.santafe-conicet.gov.ar>
1.-Lic. en Biodiversidad, Profesora de Biología (FHUC-UNL) y
Dra. en Biología (CRUB-UNCOMA).
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de yacarés](#)

EN EL EQUIPO DE TRABAJO AUMENTAMOS LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LA CARNE DE YACARÉ Y LOGRAMOS ENRIQUECERLA CON ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3

La Dra. en Biología Melina Simoncini, junto con los equipos científicos que integra, está abocada a conocer y mejorar las características físico-químicas de la carne de este reptil como producto alimenticio alternativo. Es investigadora asistente del CONICET en el Centro de Investigaciones Científicas y Transferencia de Tecnología a la Producción (CICyTTP*; Diamante, E. Ríos) y participa activamente en el Proyecto Yacaré (Laboratorio de Zoología Aplicada, Anexo Vertebrados UNL/FHUC, Ministerio de Medio Ambiente de Santa Fe).

“En la provincia de Santa Fe, así como en Corrientes y Formosa, se produce carne de Caiman latirostris, mejor conocido como ‘yacaré overo’ o ‘ñato’. En las tres provincias, estas carnes se comercializan en el marco de programas de conservación y uso sustentable; en el caso de Santa Fe, es el ‘Proyecto Yacaré’ (Yacarés Santafesinos) el que lleva adelante el trabajo de desenvolver la técnica de rancheo, la que se basa en la colecta de huevos de los yacarés en la naturaleza, actividad en la que participan pobladores locales que así obtienen un beneficio económico”, cuenta la especialista.



Caiman latirostris" (yacaré overo o ñato). Foto: gentileza de la entrevistada.

¿A dónde se trasladan los huevos y con qué objetivos?

A la EZE** (Laboratorio antes citado) para incubarlos bajo condiciones controladas de temperatura y humedad, y posterior a la eclosión de las crías, para mantenerlas en cautiverio alrededor de un año. De estos animales, un porcentaje retorna a la naturaleza mientras que otro se destina a la producción sustentable, por ser un recurso natural renovable. Esta técnica se fundamenta en la alta mortalidad durante la incubación (por depredación, inundaciones de los nidos, quema de pastizales y secado de esteros) y el primer año de vida de las crías. Al respecto, se estima que de cada 100 huevos en la naturaleza solo 2 a 5 crías llegarían a cumplir un año de edad. En este sistema, el beneficio conservacionista es doble ya que, por un lado, se liberan más animales de los que hubieran sobrevivido naturalmente y, por el otro, se genera un incentivo económico directo a los habitantes locales que, de esta forma, protegen de manera activa a los animales en la naturaleza. Sin olvidar que la parte que se hubiera perdido en la naturaleza se destina a la producción de carne y cuero.

¿Qué aspecto en particular enfocó el estudio de la carne de yacaré? ¿Con qué resultados?

El equipo de investigadores del que formo parte inició sus trabajos estudiando la calidad de la dieta que se administra a los animales en cautiverio, la que, sin dudas, se reflejaría en la carne que posteriormente se comercializará. Luego evaluamos la carne de los yacarés producida en la provincia de Santa Fe, la que se pudo caracterizar como luminosa, de color rosa pálido y de una terneza similar a la carne de pollo. Al mismo tiempo, posee un sabor suave, un alto porcentaje de humedad (similar a otras carnes blancas comercializadas y consumidas habitualmente, como la de pollo) y una menor pérdida de peso durante la cocción respecto de las carnes rojas. Otras condiciones destacables son el alto porcentaje de proteína (alrededor del 20%) y un muy bajo contenido de grasas (menor al 1%). También se puede caracterizar a esta carne como una fuente de ácidos grasos insaturados o saludables como los ácidos oleico, linoleico y linolénico.

¿Y cuál fue el paso siguiente?

Después de analizarla, modificamos la dieta de los yacarés en cautiverio logrando reducir en la carne la proporción de algunos ácidos grasos saturados, y aumentando la de otros ácidos grasos esenciales insaturados como el araquidónico y el eicosapentanoico (más conocidos como Omega 3), de gran valor para la salud humana. Estos ácidos grasos poliinsaturados de la familia Omega 3 son importantes en la prevención de las enfermedades cardiovasculares, reducen la probabilidad de sufrir arterioesclerosis, artritis, cáncer colorrectal, diabetes, obesidad e inclusive enfermedades cognitivas como la depresión. Con esta carne enriquecida, se estaría incorporando una nueva opción de alimento saludable para el mercado y los consumidores.

La carne de yacaré superaría el aporte nutricional de las carnes vacuna, aviar y de pescado...

Sí, porque otro dato interesante que hemos aportado fue que la relación entre los ácidos grasos poliinsaturados y saturados (PUFA/SFA, sigla en inglés), triplica el balance mínimo requerido para un alimento saludable, de acuerdo a lo sugerido por los lineamientos generales de nutrición del Departamento de Salud del Reino Unido. Incluso, esta relación de poliinsaturados y saturados en la carne de yacaré supera a las carnes de vaca, pollo y trucha arcoiris (según los datos provistos por la Asociación Dietética de Estados Unidos). En el caso de la carne de yacaré no solo estaríamos consumiendo un alimento saludable de origen regional sino también apoyando, de manera indirecta, un programa de uso sustentable y conservación de una especie autóctona, hecho que beneficia a los pobladores locales.

¿Qué otros estudios se realizarán?

Hasta el momento, en el equipo de trabajo hemos aumentado los conocimientos sobre la carne de yacaré, y modificando la dieta de los animales logramos enriquecerla con ácidos grasos Omega 3. A partir de estas informaciones continuaremos evaluando métodos eficaces para la preservación de los ácidos grasos incorporados a la carne, así como la posibilidad de añadirle otros beneficios.

Entonces, ¿ya habría que recomendar el consumo de la carne de este reptil?

De acuerdo a los resultados de los estudios, y comparada con otros tipos de carnes consumidas habitualmente, se considera que la de yacaré debería ser ofrecida estratégicamente como una carne saludable, con un perfil de lípidos favorable a la salud humana, caracterizada por un bajo contenido de ácidos grasos saturados, alto contenido de poliinsaturados y características físico-químicas ideales. Teniendo en cuenta lo anterior, la recomendación sería que debería incluirse en la dieta de los argentinos, quizás comenzando a consumirla una vez por semana y, de acuerdo a la aceptación, incrementando su frecuencia, sobre todo al saber que su consumo beneficiaría a la salud.

La carne de yacaré que se ingiera, ¿puede ser de cualquier origen?

No, debe tenerse la precaución de consumir solo aquella proveniente de programas de uso sustentable registrados, que haya sido procesada en frigoríficos habilitados, ya que la obtenida de animales eventualmente cazados en la naturaleza no solo es ilegal sino sanitariamente peligrosa.

¿Quiénes forman el grupo de trabajo que integra usted?

El Dr. Carlos Piña y los doctorandos Arley Rey Páez y Pamela Leiva -todos del Laboratorio de Ecología Animal del CICyTTP-; el equipo del Proyecto Yacaré, que el Méd. Vet. Alejandro Larriera fundó hace casi treinta años; la Dra. María Carla Lábaque (IIBYT-CONICET/ICTA-UNC) y los Dres. Gustavo Teira y Flavio Perlo, ambos de la FCAL-UNER).

(*) U. E. que el CCT CONICET Santa Fe administra desde 2016.

(**) Estación Zoológica Experimental "Granja La Esmeralda", de la ciudad de Santa Fe. Por el Lic. Enrique A. Rabe (ACS/CONICET Santa Fe).

Volver a: [Producción de yacarés](#)