

OMEGA 3 EN POLLOS

Claudia Gallinger*. 2010. Revista RIA. 15.12.10.

*EEA INTA Concepción del Uruguay

cgallinger@concepcion.inta.gov.ar

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción avícola](#)

INTRODUCCIÓN

En respuesta a la búsqueda de una alimentación humana más saludable, el INTA estudió el impacto de la semilla de lino en la nutrición de los pollos.



En los últimos años, el hombre ha comenzado a buscar un tipo de alimentación más saludable para hacer frente a los riesgos que implica su estilo de vida vertiginoso; que suele contar con **altos niveles de estrés y poco tiempo** para incorporar alimentos ricos en nutrientes esenciales.

En este sentido, investigadores del INTA estudiaron el impacto de la semilla de lino, un alimento con alto grado de ácidos grasos n-3 beneficiosos para el ser humano, en la dieta de pollos.

“El creciente interés de los consumidores por la relación entre dieta y salud **ha aumentado la demanda de los alimentos funcionales**”, explicó la coordinadora de la investigación, Claudia Gallinger, quien a su vez destacó que “**la dieta occidental del hombre moderno es rica en grasa**, con alto contenido de omega 6 (n-6), grasas saturadas y bajo contenido de omega 3 (n-3) y 9”.

Si bien los ácidos grasos n-6 y n-3 son esenciales, es decir, el organismo los necesita para su normal desarrollo y mantenimiento, deben estar equilibrados. En este sentido, diferentes organizaciones para la salud recomiendan relaciones en el consumo de estos ácidos grasos (n6/n3) de alrededor de 4. “En la actualidad, esta relación es ampliamente superada por el alto consumo de n-6 en las poblaciones occidentales”, afirmó la investigadora del INTA Concepción del Uruguay.

Los **Ácidos Grasos Poliinsaturados n-3 son esenciales** para el normal crecimiento y desarrollo de seres humanos y animales, y juegan un rol importante en la prevención y el manejo de afecciones coronarias, hipertensión, diabetes tipo 2, enfermedad renal, artritis reumatoidea, colitis ulcerativa, enfermedad de Crohn y enfermedad pulmonar obstructiva crónica. También benefician el desarrollo del cerebro y la retina, siendo muy importantes en las primeras etapas del crecimiento del niño.

LOS POLLOS Y SU ALIMENTACIÓN

Durante la experiencia, 240 pollos fueron alimentados con diversos productos derivados de la semilla de lino para estudiar los parámetros productivos y de calidad de su carne, luego de la modificación de su perfil lipídico.

Según explicaron los investigadores, “todas las aves contaron con una **base alimentaria común hasta los 21 días de edad** del animal, luego de los cuales fueron suministrados los diversos productos derivados del lino”.

Se pusieron a prueba **alimentaciones a base de semilla entera, desmucilaginada y aceite de lino** y se concluyó que la última opción sería “la práctica más aconsejable para aumentar el contenido de n-3 en la carne de pollo”.

Según destacaron los profesionales, “esta inclusión no afecta el desempeño productivo de los animales y, aunque la reducción de n-6/n-3 que genera sea menor que la que se produce con el uso de semilla desmucilaginada, su mayor facilidad para ser incorporada a la dieta la hace más viable”.

A su vez, tanto la semilla de lino desmucilaginada como el aceite de lino, no afectaron el desempeño productivo de los pollos pero la semilla entera **disminuyó marcadamente el rendimiento** de la canal y del corte de pechuga.

La valoración de los diversos productos corresponde a que **la semilla de lino presenta ciertos factores antinutritivos**, por lo que su aplicación se encuentra limitada.

En este sentido, Gallinger explicó que esta semilla posee **mucílagos**, “que son sustancias que **afectan el desempeño de las aves** porque aumentan la velocidad del tracto intestinal y producen la disminución en el aprovechamiento de los nutrientes, por lo que empeoran el desempeño productivo del animal”.

Al finalizar la experiencia, los investigadores observaron que “el desmucilaginado produjo una mejora en la energía metabolizable al uso de semillas enteras”, mientras que el aceite produjo valores de acidez y rancidez en las dietas levemente superiores. “Esto es normal -indicaron- porque el aceite presenta una alta susceptibilidad a la oxidación debido al elevado grado de instauración de sus ácidos grasos y al proceso con el que se lo ha obtenido”; por ello debe incluirse en las dietas donde se aumenta la cantidad de lípidos insaturados una mayor cantidad de antioxidante, siendo uno de los más utilizados la vitamina E.

“En comunidades donde el consumo de pescado es muy bajo, como en la Argentina, la búsqueda de otras fuentes de ácidos grasos n-3 son una alternativa viable”, concluyó Gallinger.

[Volver a: Producción avícola](#)