

## Perfil de ácidos grasos en pechuga de pollos

Ortiz, D.A.<sup>1\*</sup>; Pordomingo A.B.<sup>1, 2</sup>; Cunzolo, S.A.<sup>3, 5</sup>; Pighin, D.G.<sup>3, 5, 6</sup>; Pordomingo, A.J.<sup>1, 4</sup>

1. Estación Experimental-Anguil "G. Covas", INTA, La Pampa.
2. Facultad Ciencias Exactas y Naturales, Universidad Nacional de La Pampa, Santa Rosa, La Pampa.
3. Instituto de Tecnología de los Alimentos. INTA, Castelar Bs.As.
4. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Pampa, General Pico, La Pampa.
5. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón
6. CONICET

\*e-mail: ortiz.daniela@inta.gob.ar

Las dietas occidentales se caracterizan por contener niveles elevados de grasa saturada y omega 6 (n-6), y bajos niveles de omega 3 (n-3) por lo que la relación n-6/n-3 resulta menor en contraste con las dietas tradicionales [1]. La importancia de la incorporación de ácidos grasos n-3 radica en que tienen efectos biológicos que los hacen útiles en la prevención y tratamiento de condiciones crónicas como la diabetes tipo 2, enfermedades hepáticas, artritis reumatoide, presión arterial elevada, enfermedades coronarias, embolias, enfermedad de Alzheimer, alcoholismo y ciertos tipos de cáncer [2,3]. La semilla de chía (*Salvia hispanica* L) es la mayor fuente de n-3 conocida. Se ha demostrado que proporcionar a los animales n-3 produce un incremento en el contenido de este ácido graso en los alimentos producidos (huevo, carne, etc.), y por lo tanto ofrece a los consumidores una forma fácil de incrementar su ingesta sin necesidad de alterar su dieta. En este trabajo se estudió el perfil de ácidos grasos en dos biotipos de pollos: parrillero y campero-INTA. Los cuales fueron alimentados con dos tipos de dietas: control y con agregado de chía. Se utilizó un cromatógrafo de gases marca Varian CP 3800 (Varian Inc., Walnut Creek, CA - USA), provisto de una columna capilar de sílice Varian WCOT Fused Silica de 100 metros x 0,25 mm Coting CP-Sil 88, utilizando como gas portador nitrógeno. Tanto el detector de ionización de llama (FID) como el inyector se encontraban a 250 °C. La identificación de los ácidos grasos individuales se obtuvo mediante comparación de los tiempos de retención relativos con estándares conocidos (PUFA-2 Animal Source, Supelco). Los ácidos grasos fueron expresados en forma porcentual respecto del total de ácidos grasos identificados. Los resultados analíticos fueron expresados como porcentajes de los ácidos grasos totales. Los datos fueron analizados por ANOVA, con dieta y biotipo como variables de clasificación y las medias fueron comparadas por el test de Fisher.

### Referencias

- [1] Simopoulos, A. P. (2002). *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 56(8), 365-379.
- [2] Kris-Etherton PM, Harris WS, Appel LJ. (2003). *Arterioscler ThrombVasc Biol* 2003; 23: 151-2.
- [3] Narce M, Poisson JP, Bellenger J, Bellenger S. (2001) *Alcohol Clin Exp Res* 25: 1231-7.

