

# ¿TERNERA, PESCADO, POLLO O CERDO...? NADA DE ESO: YACARÉ

Fabiola Czubaj. 2008. La Nación, Secc. Ciencia, 08.07.08.

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

Volver a: [Producción de yacarés](#)

## DESTACAN SUS PROPIEDADES NUTRITIVAS

¿Se animaría a reemplazar un buen churrasco o una pata de pollo por una porción de carne de yacaré? Si es así, le estaría haciendo un gran favor a su salud cardiovascular, ya que aporta muchas menos grasas dañinas para el corazón y las arterias que las carnes tradicionales que ponemos en nuestras mesas.

A partir de una tesina de final de carrera de un estudiante santafecino, el descubrimiento de las virtudes alimentarias de la carne de yacaré aumenta el arsenal alimentario disponible para prevenir la aterosclerosis, que es la principal causa de muerte en la Argentina.

¿Por qué? Porque la carne de yacaré es rica en los ácidos grasos omega 3, 6 y 9, que reducen los niveles de colesterol en sangre, y tiene niveles muy bajos de las grasas más peligrosas, las saturadas y las trans.



Carlos Piña (a la izquierda) y Leandro Lucero investigaron las propiedades nutritivas del yacaré.

(Foto: Gentileza Proyecto Yacaré)

Desde hace años, el yacaré dejó de ser una especie en peligro de extinción. Su explotación comercial está habilitada sólo bajo estrictos controles de la especie. Esto incluye la técnica de 'rancheo', que a partir de la recolección de huevos en el hábitat natural y su cría artificial permite conservar las poblaciones y obtener ejemplares para comercializar la carne y el cuero con autorización del Senasa.

'Nos sorprendió descubrir que el perfil de ácidos grasos del yacaré es mucho mejor que el de las carnes de consumo habitual en la región, la de vaca, cerdo, pollo y pescado de río. Y el agregado de semilla de lino, rica en omega-3, mejoró aún más ese perfil', explicó a LA NACIÓN por vía telefónica desde Santa Fe el autor principal del estudio, licenciado en biodiversidad Leandro Lucero, becario en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Litoral (UNL).

Para el estudio, el equipo formado por Lucero, el doctor Carlos Piña -ambos del Programa Yacaré, una iniciativa de la provincia de Santa Fe- y dos especialistas del Programa de Prevención del Infarto en la Argentina (Propia) de la Universidad Nacional de La Plata, utilizó 90 pichones de yacaré criados mediante la técnica de rancheo.

En la sede de la Estación Zoológica Experimental Granja La Esperanza, que depende de la UNL y es sede del proyecto, Lucero y Piña dividieron a los animales en tres grupos: uno recibió la dieta habitual de criadero (alimento balanceado y cabeza de pollo) y semillas de lino enteras; el segundo recibió la dieta habitual y semillas de lino trituradas para garantizar la asimilación de los ácidos grasos, dado que el yacaré carece de enzimas para digerirlas enteras, y el tercer grupo recibió sólo la comida habitual (grupo control) durante un mes.

## RESULTADOS INESPERADOS

"Ya sabíamos, por estudios previos, que la cantidad de grasa en la carne de yacaré es baja, lo que de por sí la hace saludable, pero quisimos ir más allá y conocer su porcentaje de ácidos grasos", comentó el doctor Piña, coautor del estudio e investigador del Proyecto Yacaré y del Centro de Investigaciones Científicas y Transferencia de Tecnologías a la Producción (Cicytpp) del Conicet.

Un mes después, los investigadores les mandaron muestras de la carne de los tres grupos a los especialistas del Propia. Allí, los doctores Marcelo Tavella y Graciela Peterson utilizaron una técnica especial (cromatografía gaseosa) para determinar la cantidad y la calidad de la grasa en los tejidos. Los resultados se compararon con la composición de la carne de vaca, cerdo, pollo y pescado de río.

Los resultados de los análisis, admitieron los investigadores, fueron sorprendentes e inesperados.

La carne de yacaré posee el doble de omega-3 que las carnes tradicionales, diez veces más omega-6 que la carne de vaca y un tercio más que la de pollo. La relación omega-3/omega-6 "es la ideal", según el informe de los investigadores. Estudios previos demostraron que una alta concentración de ácidos grasos linolénicos, ricos en omega-3, reduce significativamente el riesgo de muerte súbita.

En cuanto a las grasas dañinas para el sistema cardiovascular, posee baja concentración de las sustancias que aumentan el riesgo de formación de placas en las paredes arteriales, como las grasas trans y las saturadas.

## DE EXPORTACIÓN

"Comparada con la carne de vaca, por ejemplo, la de yacaré posee un 15 % menos de grasas saturadas -indica el estudio-. Y con respecto a las grasas trans, tiene aproximadamente diez veces menos que la carne de res, tres veces menos que la de pollo y la mitad de la de cerdo."

Si bien hasta ahora no se producen en el país animales como los que los investigadores lograron con una dieta enriquecida con semillas de lino, este estudio confirma que es posible mejorarlos para beneficiar la salud de los consumidores en el país y en el exterior, ya que la carne de yacaré se exporta a la Comunidad Europea.

"Esto demuestra que es posible cambiar la composición de un producto de consumo para hacer prevención cardiovascular, independientemente de que se trate de una papa frita, de un chocolate, de una vaca o de un yacaré -dijo a LA NACIÓN el doctor Marcelo Tavella, director del Propia-. En este estudio, descubrimos que el yacaré de por sí tiene un buen perfil graso, pero también que si se le da de comer lino ese perfil mejora incluso mucho más, lo que también permitiría darle un valor agregado a un producto que se consume en el Norte y que se exporta."

Volver a: [Producción de yacarés](#)