

NOTA DE PRENSA

La carne obtenida es más saludable para el consumo humano

Un equipo del CSIC consigue acelerar el crecimiento y disminuir la cantidad de grasa en cerdos obesos

- ▶ **Han mejorado la dieta de los cerdos con dos aditivos alimentarios naturales**
- ▶ **Los resultados obtenidos podrían servir para controlar la obesidad en humanos**

Madrid, 15 de noviembre, 2007 Un equipo del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha conseguido acelerar el crecimiento, aumentar el contenido proteico y disminuir la formación de depósitos grasos en cerdos obesos. Para lograr estos resultados han incluido dos compuestos naturales en la dieta de los animales: la betaína, un aminoácido que se encuentra en plantas, como la remolacha, y el ácido linoleico conjugado, presente en los productos lácteos y la carne de herbívoros.

El investigador del CSIC y director del estudio, Ignacio Fernández-Fígares, que trabaja en la Estación Experimental del Zaidín (CSIC), en Granada, explica: “Se trata de dos compuestos modificadores del metabolismo que se administraron conjuntamente como suplemento de la dieta de cerdos genéticamente obesos. El cambio de alimentación provocó que los cerdos depositaran un 23% más de tejido magro y un 14% menos de grasa que los animales a los que no se les administraron estos compuestos naturales”.

El trabajo se ha realizado con cerdos ibéricos de entre 20 y 50 kilogramos de peso. Los animales a los que se les dio sólo uno de estos compuestos presentaron peores resultados que aquellos a los que se alimentó con una dieta suplementada con ambas sustancias. “Estos resultados indican que la sinergia entre el ácido linoleico conjugado y la betaína puede ser muy

beneficiosa en explotaciones intensivas de cerdo ibérico orientadas a la producción de carne fresca”, subraya Fernández-Fígares. El equipo de investigadores ya ha solicitado la patente para transferir la tecnología necesaria a las industrias interesadas.

La betaína es un aminoácido que participa en la biosíntesis de muchos compuestos esenciales y el ácido linoleico, un ácido graso poliinsaturado esencial para el organismo. Para el estudio se ha utilizado ácido linoleico conjugado que, combinado con la betaína, proporciona carnes más saludables para el consumo humano.

NUTRICIÓN HUMANA

El investigador del CSIC añade: “Si consideramos el cerdo como un buen modelo para el estudio de la nutrición humana, los resultados podrían aplicarse para reducir la obesidad en personas con este problema. De hecho, el ácido linoleico conjugado se está utilizando como aditivo alimentario para reducir el peso en humanos, pero los resultados obtenidos hasta ahora no son concluyentes”.

Ignacio Fernández-Fígares (Granada, 1966) es investigador del CSIC en la Estación Experimental del Zaidín (CSIC). Licenciado en Farmacia por la Universidad de Granada en 1989 y doctorado en 1995, disfrutó de una beca posdoctoral en el Beltsville Agricultural Research Center del USDA de Maryland, EEUU en el 2000. Actualmente su línea de investigación se centra en la fisiología y bioquímica de la nutrición animal, concretamente en el estudio de los mecanismos de acción y de los efectos biológicos de fracciones químicas de los alimentos, compuestos bioactivos y modificadores metabólicos.