

# MENOS GRASA Y COLESTEROL



Dra. Pilar Teresa García (1)

**E**n estudios realizados en el Instituto de Tecnología de Carnes-Centro de Investigaciones en Ciencias Veterinarias (INTA-Castelar), con el apoyo de la Corporación Argentina de Aberdeen Angus demostraron que la carne proveniente de novillos engordados en sistemas extensivos de pastoreo presenta niveles menores de grasa intramuscular (veteado) y de colesterol que la de novillos engordados en sistemas intensivos suplementados con granos.

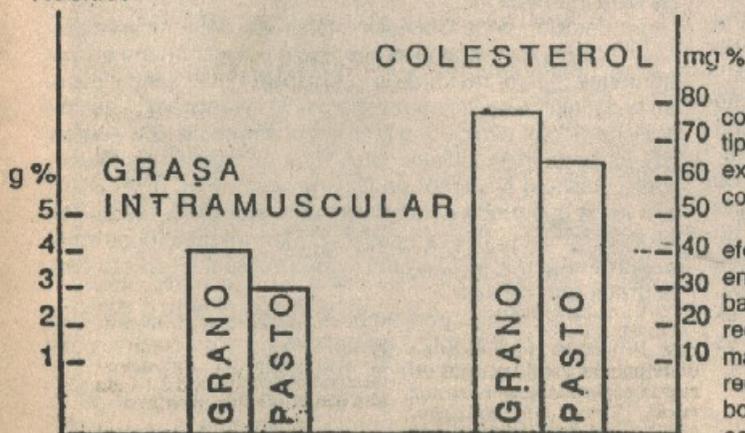
Si bien algunos trabajos indicaban que dietas con alta energía favorecerían la deposición de la grasa intramuscular éstos fueron realizados en otros países y en condiciones de cría no habituales, como es el engorde en granos, para poder obtener resultados confiables y que pudieran ser empleados en una promoción sería de nuestras carnes.

El ensayo se llevó a cabo en el sudeste de la provincia de Buenos Aires y se utilizaron 64 novillos Aberdeen Angus, divididos en 2 lotes de 32 animales cada uno, que fueron sometidos a un régimen sobre pasturas compuestas de alfalfa, phalaris, pasto ovillo y cebadilla, y otro con ración de grano de sorgo y silo de maíz. Todos los animales recibieron un mismo manejo y fueron sacrificados al mismo nivel de terminación.

Se tomaron muestras del músculo longissimus dorsi (bifes) a la altura de las 10-12 a. costilla a las 24 horas de la faena comercial de los animales. En dichas muestras se determinó el porcentaje de extracto etéreo de acuerdo a los métodos oficiales obteniéndose así el contenido en ácidos grasos y la cantidad de colesterol.

Los resultados se presentan en la figura 1 e indican menores valores de grasa intramuscular y de colesterol en los animales criados sobre pasturas respecto de los que fueron suplementados con grano. Es importante recordar que el grano de sorgo tiene menos energía que por ejemplo, el de maíz, de tal modo que si se hubiera utilizado maíz en vez de sorgo las diferencias hubieran sido aún mayores.

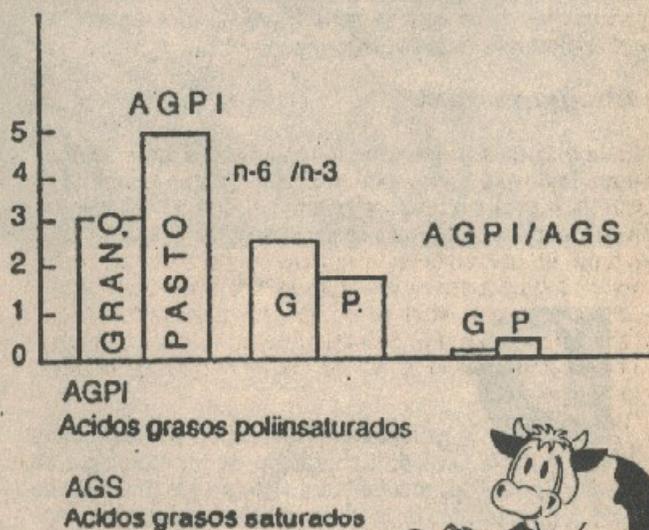
FIGURA 1



(1) Coordinadora del Área de Bioquímica e Higiene Instituto Tecnología de Carnes Centro de Investigaciones en Ciencias Veterinarias INTA-Castelar

La calidad de la grasa intramuscular, reflejada en la composición en ácidos grasos reveló también características interesantes. En la figura 2 se presentan algunos índices que indican que la alimentación sobre pasturas, ricas en ácidos linoleico, aumenta la cantidad de ácidos grasos del tipo n-3 presentes por ejemplo en el pescado. La relación indica una mejora en la disponibilidad de los ácidos grasos derivados del ácido linoleico. Es necesario destacar que últimamente los ácidos de tipo n-3 han adquirido gran interés por su probable protección contra las enfermedades cardiovasculares y otras afecciones.

FIGURA 2



Las menores concentraciones de grasa intramuscular, colesterol así como el mayor aporte de ácidos grasos del tipo n-3 de la carne bovina producida con condiciones extensivas de pastoreo son características que Argentina, como país exportador de la misma debe explotar.

El avance de los conocimientos sobre nutrición y sus efectos en la prevención o disminución de determinadas enfermedades hace que la promoción de un alimento se base cada vez más en algún atributo nutricional del mismo recibiendo el consumidor este mensaje en forma cada vez más marcada, especialmente en las poblaciones de altos recursos hacia donde nuestras exportaciones de carne bovina son dirigidas. Además desde el punto de vista económico es posible obtener precios diferenciales por carnes con garantía de bajos niveles de grasa intramuscular y colesterol, tal como ocurre en el mercado norteamericano.