

LOGRAN REDUCIR EL EXCESO DE GRASA SATURADA EN LA LECHE MEDIANTE SUPLEMENTACIÓN DE LA VACA

Investigadores del INTA Balcarce redujeron la presencia de los ácidos grasos saturados en la leche de vacas alimentadas en condiciones de estabulación, sin acceso a forraje fresco, y obtuvieron un aumento de ácidos grasos benéficos para la salud bajo este modelo productivo.



La investigación permitió reducir la presencia de los ácidos grasos saturados en la leche, cuyo consumo excesivo es juzgado como perjudicial para la

salud, y aumentar la presencia del ácido linoleico conjugado (CLA) que presenta promisorias propiedades protectoras sobre la salud cardiovascular y la prevención de ciertos tipos de cáncer. Se logró a través del aporte suplementario de ácidos grasos poliinsaturados en la dieta de vacas lecheras.

Los investigadores Gerardo Gagliostro y Liliana Antonacci, de la Estación Experimental Agropecuaria Balcarce del INTA y responsables del trabajo, indicaron que "la clave está en el alimento de las vacas" para reducir "el exceso de grasa saturada y aumentar la presencia de los ácidos grasos benéficos de la leche como el CLA y los ácidos grasos de la serie omega-3, que los médicos reconocen como más saludables".

El aporte suplementario de ácidos grasos poliinsaturados permitió incrementar el valor saludable de la leche producida en un sistema de alimentación estabulado.

El estudio publicado recientemente en la Revista del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), y realizado en el Tambo Industria Talar en Laguna del Sauce -Punta del Este, Uruguay-, permitió "obtener una leche de mayor valor saludable para consumo directo o para elaboración de productos lácteos como quesos", indicó Gagliostro. Trabajaron con vacas lecheras de raza Holstein en condiciones de alimentación estabulada que resultan

predisponentes a obtener una leche con "exceso de grasa saturada y una deficiencia en los ácidos grasos saludables", explicó el investigador.

El aporte suplementario de ácidos grasos poliinsaturados permitió "incrementar el valor saludable de la leche producida en un sistema de alimentación estabulado, donde se pudo mantener una adecuada relación omega-6 y omega-3 en la leche y confirmar la plasticidad en la composición de los ácidos grasos constitutivos de la grasa láctea", reconoció.

Como continuidad de la línea de investigación que permitió obtener la leche UAT-CLA, un producto que hoy se comercializa a través de un convenio de transferencia de tecnología con las empresas Verónica S.A y la PyME Prodeo SRL de Chivilcoy -Buenos Aires-, la investigación fue extrapolada a un sistema de producción estabulado "sin pasto y donde las vacas lecheras consumen raciones completamente mezcladas".



Según Gagliostro -foto-, el exceso de grasas saturadas es una característica asociada tanto a las carnes como a las leches producidas por animales rumiantes.

"El pasto fresco de calidad presenta ácidos grasos poliinsaturados como el alfa-linolénico que son saludables, pero las raciones de corral diseñadas para producciones de carne y de leche carecen de estos compuestos benéficos y resultan sistemáticamente bajas en CLA", indicó Gagliostro.

"La alimentación es la herramienta más rápida y efectiva al alcance del productor para modificar el perfil graso de la leche en un sentido favorable y en consonancia con los actuales conceptos sobre salud humana y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles", expresó Liliana Antonacci, quien realiza su tesis doctoral en el tema.

"Siempre hay un exceso de grasa saturada que puede reducirse a través de estrategias de alimentación" (Gerardo Gagliostro).

De esta forma se estableció una diferencia entre la leche "estándar", sin lípidos suplementarios en la ración completamente mezclada, y la denominada leche CLA. "Esta leche es el resultado de una suplementación estratégica de los animales", afirmó Antonacci.

De acuerdo con Gagliostro, el exceso de grasas saturadas es una característica

asociada tanto a las carnes como a las leches producidas por animales rumiantes, aún en aquéllos productos de obtenidos de animales alimentados a pasto.

De acuerdo con Gagliostro, el exceso de grasas saturadas es una característica asociada tanto a las carnes como a las leches producidas por animales rumiantes, aún en aquéllos productos de obtenidos de animales alimentados a pasto.

"Siempre hay un exceso de grasa saturada que puede reducirse a través de estrategias de alimentación", indicó y agregó: "En casos de producción de carne a corral sin pasto como un feedlot, o en alimentación estabulada como son los sistemas confinados de producción de leche, esto se amplifica con relaciones omega-6 y 3 que pueden resultar altas y superiores a lo aconsejado".

La investigación es concluyente respecto a que la leche CLA presentó diferencias en sus ácidos grasos constitutivos respecto a la leche estándar.

Los resultados indican un efecto positivo del aporte suplementario de ácidos grasos poliinsaturados sobre el valor saludable de la leche de vacas alimentadas en un sistema de producción estabulado.

Existe la oportunidad de "incrementar el valor nutricional de la leche en forma natural y rápida a través de factores dietarios al incluir ácidos grasos poliinsaturados en un sistema de producción sin pasto, lo que constituye una herramienta efectiva para reducir el contenido de grasa saturada e incrementar los niveles de ácidos grasos saludables", expresó Gagliostro.

Dado los promisorios efectos saludables de ciertos ácidos grasos, la oportunidad de producir leche y quesos con mayores niveles de ácidos grasos poliinsaturados debe ser explorada como vía de prevención del inicio de muchas enfermedades crónicas. La investigación demostró que los cambios inducidos en la leche fueron recuperados en los quesos elaborados. Asimismo, los especialistas consideran que otros compuestos en los lácteos como calcio, péptidos bioactivos, ácido fólico y vitaminas, son saludables y contribuyen a potenciar el efecto saludable.

Fuente.

<http://ria.inta.gob.ar/contenido/logran-reducir-el-exceso-de-grasa-saturada-en-la-leche-mediante-suplementacion-de-la-vaca>



MÁS ARTÍCULOS