

# EFECTOS DE LA SUPLEMENTACIÓN EN LA CARNE

Anónimo. 1998. Boletín del Centro de Consignatarios Directos de Hacienda, 12(106):8-9.

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

Volver a: [Carne y subproductos](#)

## INTRODUCCIÓN

El trabajo "Modelos experimentales de engorde de novillos y su efecto sobre la ganancia de peso, parámetros sanguíneos, calidad de la res y niveles de grasa intramuscular y colesterol en carne", es un estudio sobre los efectos del sistema de producción sobre la calidad de la carne vacuna, realizado por un Convenio AACREA - INTA-UNCPBA.

## ANTECEDENTES

El consumo de carne bovina ha disminuido en la Argentina y en los países desarrollados por diversas razones. Una de ellas es que la carne bovina aparece frente a muchos consumidores como un producto rico en grasas saturadas y colesterol cuyo consumo es saludable reducir.

Esta depresión del consumo de carnes rojas fue acompañada por una gran promoción de otras carnes o alimentos, resultando particularmente injusta la discriminación contra su consumo, cuando sus niveles de grasa intramuscular y de colesterol son iguales y aún menores que otras carnes como quedó demostrado por el INTA (García et al., 1993, 1994).

Desde un punto de vista nutricional es conveniente reducir la ingesta de grasas, en especial de las saturadas. El contenido en grasa saturada de la carne es el factor limitante más importante en el consumo de carnes rojas y no debe ser subestimado por los diversos sistemas de producción.

La carne producida a pasto, comparada con la de "feedlot", presenta menores niveles de grasa y por lo tanto un menor contenido en grasa saturada y de colesterol. A ello debemos sumar un mayor contenido en antioxidantes naturales, sustancias anticancerígenas como el B-caroteno y un importante aporte de ácidos grasos "Omega 3" proveniente de los pastos que los animales ingieren.

La carne vacuna que Argentina produce tradicionalmente en sus sistemas pastoriles, es reconocida en el mundo como un producto de muy buena calidad, natural, con escasa contaminación, con bajos niveles de grasa total y saturada, colesterol y con el aporte de sustancias benéficas para la salud provenientes de los pastos.

Debido a cambios estacionales de la producción de pasturas, es creciente el uso de suplementación en las épocas de escasez de forraje. De acuerdo a estudios realizados bajo el Convenio AACREA-CCDH-INTA (Efectos de los Sistemas de Alimentación de Novillos sobre la Ganancia de Peso, Algunos Parámetros Sanguíneos y Cantidad de Grasa Intramuscular y Colesterol, 1995) se puede inclusive suplementar estratégicamente al ganado en épocas de carencia de pastos conservando esas características de carne magra y saludable.

## EL TRABAJO Y SUS CONCLUSIONES

AACREA, conjuntamente con el INTA y la UNCPBA, han ejecutado el presente proyecto de investigación, cuyo objetivo fue estudiar el efecto de distintos sistemas engorde y tipo genético y grado de terminación sobre la ganancia de peso, parámetros sanguíneos y hormonales asociados al metabolismo de lípidos y proteínas, calidad de la res y de la carne y cantidad de grasa intramuscular y colesterol en carne de novillos para consumo liviano y consumo pesado/exportación.

El ensayo se llevó a cabo en instalaciones de la EEA-INTA Balcarce, ITA INTA Castelar y de la UNCPBA.

Se emplearon 80 novillos Angus de similar origen genético, estado y relación peso/edad, pertenecientes a dos tipos genéticos, tamaño chico y mediano destinados a consumo interno y a exportación respectivamente.

Los tratamientos fueron ocho, resultantes de la combinación de dos biotipos y cuatro sistemas de alimentación, aplicados desde el destete hasta la terminación de los animales.

Se aplicaron los siguientes sistemas de alimentación:

1. Novillos exclusivamente en pastoreo sin suplementación.
2. Novillos en pastoreo, con suplementación otoñal invernal, 1 % del peso vivo (comienzo de invernada).
3. Novillos en pastoreo, con suplementación otoñal invernal (1 %) y en verano (1,5%), hasta faena.
4. Novillos en engorde a corral con concentrados "feedlot".

La dieta afectó la cantidad de grasa intramuscular siendo el grupo en "feedlot" el que presentó valores estadísticamente superiores. Se presentaron diferencias, pero no estadísticamente significativas sin embargo, entre los otros grupos con o sin suplementación.

Las diferencias entre el grupo en pasturas respecto del de "feedlot" son muy importantes siendo en el caso del músculo LD más del doble. Debemos recordar que la cantidad de grasa total y saturada de la dieta es el principal factor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares y de cierto tipo de cáncer.

Los valores de colesterol sólo fueron mayores y en forma estadísticamente significativa en el músculo Longissimus dorsi (LD). Esto coincide con referencias bibliográficas que también encuentran altos valores de colesterol en músculos con altos niveles de grasa intramuscular. Los niveles de colesterol en 100 g de carne (alrededor de los 40 mg) están como puede apreciarse lejos de los 300 g diarios recomendados y permiten la inclusión sin riesgos de la carne vacuna en nuestra dieta.

La carne de los animales a pasto presentaron además una relación ácido linoleico n-6/ácido linolenico n-3 mucho más baja y próxima a los valores nutricionalmente deseables. Esto resulta altamente positivo y es una característica destacada de la carne producida en sistemas pastoriles. La relación entre los ácidos grasos n-6/n-3 actual es excesivamente alta en la dieta actual y la necesidad de disminuirla en los alimentos es de gran importancia.

El presente estudio demuestra cómo el consumo de grano en la dieta de los vacunos puede alterar la cantidad y calidad de la grasa intramuscular e inclusive los niveles de colesterol de la carne producida.

Si consideramos que debido al proceso de biohidrogenación ruminal el aporte de grasas saturadas de esta carne es superior al de otras especies, aves y porcinos, resulta de máxima importancia reducir los niveles de grasa intramuscular.

Los sistemas pastoriles tradicionales en la Argentina cumplen con estos requisitos al producir carnes magras y de buena calidad. Valores de grasa intramuscular entre 1,5-3,0 % son perfectamente compatibles con la ingesta de grasa total y grasa saturada.

La disponibilidad ácido linolenico n-3 en los pastos permite su traslado a la carne y la menor cantidad de ácido linoleico n-6 brinda una relación n-6/n-3 casi perfecta.

Es importante controlar los sistemas de producción. Argentina consume mucha carne vacuna y debemos mantener todas aquellas características que la hacen saludable.-

[Volver a: Carne y subproductos](#)