

CARNE ES SALUD

Anónimo. 1998. Boletín del Centro de Consignatarios Directos de Hacienda. 11(105):5.

www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: carne y subproductos](#)

La Dra. Norma Pensel, investigadora del Instituto de Tecnología de Alimentos del INTA, presentó su trabajo "*El futuro de las carnes rojas en la dieta humana*", ganador del premio Schellino en el último Congreso de la OPIC realizado en Beijing, China, el año pasado. En el mismo, Pensel detalla porqué la carne proporciona proteínas de mejor calidad que las de las otras fuentes, y por ello es esencial para el humano. Y cómo, a medida que aumente la población mundial y su nivel de vida, habrá cada vez más demanda de carne vacuna. También menciona en detalle que no todas las grasas son dañinas y que inclusive son necesarias para el transporte de las vitaminas. Se puede, además, complementar a la carne en cuanto al aporte de fibra con una dieta variada (con ensaladas). No dudó en afirmar que disminuyendo el stress del animal se puede mejorar la calidad de la carne. Algo importante: los grandes consumidores actuales serán reemplazados por otros que serán mucho más numerosos.

El Dr. Pedro Cossio, miembro Titular de la Sociedad Argentina de Cardiología y Presidente de la Fundación Cossio, comentó que en los últimos 20-30 años se vinculó el consumo de la carne vacuna con el aumento del colesterol en los EE.UU., lo que hizo disminuir su consumo en dietas a favor de otras alternativas. En 1991 y 1992, en un trabajo realizado por la Dra. P. García y el Dr. Casal, ambos del INTA, se demostró que la carne producida con hacienda criada a pasto contenía un 20% menos de colesterol que la carne de hacienda alimentada con granos. Falta investigar el comportamiento comparativo del colesterol en gente alimentada con novillos a pasto versus aquellas alimentadas con novillos a grano y con pollos.

[Volver a: carne y subproductos](#)