

NUTRICION ANIMAL

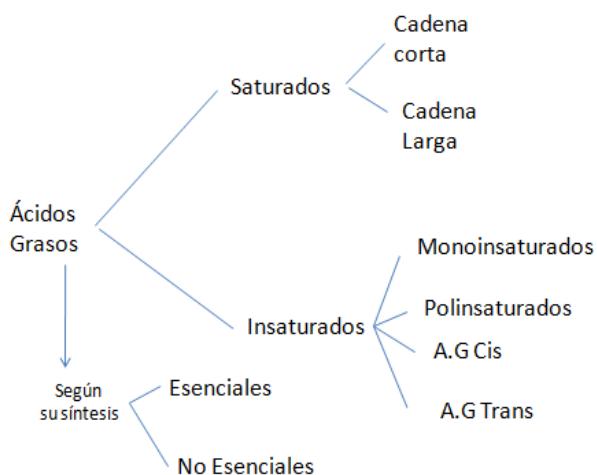
Por: M.V Fabián Bedoya

OMEGA 9

Nuestros sistemas de producción pecuaria están comprometidas con productos de origen animal de calidad y saludables que proporcionan a los consumidores la tranquilidad de tener cárnicos limpios de derivados hormonales y que además proporcionan elementos nutricionales para los seres humanos.

Este artículo busca la descripción del papel desarrollado por el Omega 9 en la fisiología productiva de productos cárnicos bovinos.

Un ácido graso es una biomolécula orgánica de naturaleza, forman parte de los fosfolípidos y glucolípidos, moléculas que constituyen la bicapa lipídica de todas las membranas celulares.



Los ácidos grasos más conocidos son los Omega 3 – 6 - 9, en particular por sus características hacia el control del colesterol.

Imagen 1. Clasificación de los ácidos grasos

Los ácidos grasos insaturados son el linoléico (ω -6), ácido linolénico (ω -3) y Oleico (ω -9). Los ácidos grasos omega-9 (ω -9) son un tipo de ácido graso considerados esencial con amplios efectos biológicos positivos para la salud, como el alivio de la inflamación relacionada con la artritis reumatoide y alteraciones en el ciclo estral. Ejerce una acción beneficiosa en los vasos sanguíneos reduciendo el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares y hepáticas. Su fórmula química es:

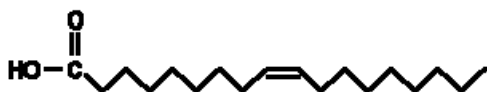


Imagen 2. Estructura del Omega 9

Además de los beneficios anteriormente descritos, el Omega 9 posee un efecto directo sobre el producto final buscado en los sistemas de producción como la carne en canal.

Las carnes están clasificadas dentro de los alimentos proteicos y nos proporcionan entre un 15 y 20% de proteínas, proporcionando los aminoácidos esenciales. Son la mejor fuente de hierro y vitamina b12. y aportan entre un 10 y un 20 % de grasa.

El tejido graso lo podemos observar a nivel macro o micro (grasa interfascicular). Cuanta más cantidad de grasa tenga una carne, menor contenido de agua tiene. La cantidad de grasa influye en su valor nutritivo y en la digestibilidad, pero vale resaltar sus características a nivel cualitativo dado que el Omega 9 Incide en la calidad de esta grasa para beneficio del consumidor final.



La textura o consistencia de la carne que se caracteriza por las impresiones de ternura y jugosidad que solamente la puede proporcionar la inclusión de ácidos grasos.

Las recomendaciones nutricionales actuales, basadas en infinidad de estudios que han relacionado los lípidos de la dieta con la salud de las poblaciones, son cada vez más específicas . Ellas exigen que un producto sea magro y con poco colesterol, con bajo contenido en grasas saturadas, pero alto en monoinsaturadas.(Garcia P 2003).

El efecto benéfico de sustancias antioxidantes y anticancerígenas en alimentos es claramente demandado por los consumidores, y el mejor ejemplo es el interés en aumentar la concentración de los isómeros conjugados del ácidos grasos en carnes y leche. La manera más eficaz de lograr carnes saludables es producir animales magros mediante la correcta selección de razas, sexos, edad, dieta y peso al sacrificio, y manipular la dieta animal hacia un porcentaje lípido más acorde con las recomendaciones nutricionales

Bibliografía

- Claude Ville. Biología. 7ma edición. 1985.
- Daniel Meyer. Apuntes de biología. Zamorano. 1997.
- Dr Rolando R. Aparicio Romero. Docente Biología. ISTACH. 2002
- Proyecto Biosfera. 2005. Recursos Educativos Multimedia. Ministerio de Educación Ciencia. IES. Antonio Menárguez.
- Garcia Pilar teresa. Instituto de Tecnología de Alimentos INTA Castelar. Características de la Carne del Cordero Patagónico 2003
- Bioquímica - Horton, H. Robert; Moran, Laurence A; Ochs Raymond S; Rawn, J. David; Scrimgeour K. Gray - México, D.F: Prentice-Hall Hispanoamericana, 1995
- PILAR LLANOS. GESTION DE LA CADENA DE VALOR DE LA CARNE BOVINA. FACULTAD DE AGRONOMIA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES. OCTUBRE 2006.
- Química - Sienko, Michell J; Plane, Robert A - Madrid: Aguilar, 1967
- Internet. www.sielo.com.