

El perfil de ácidos grasos como elemento diferenciador de la carne de ovino y caprino

CÓMO POTENCIAR EL OMEGA 3 DE LOS REBAÑOS

El estudio y caracterización del perfil de ácidos grasos en carnes de ganado ovino y caprino de la comarca de Liébana, en los Picos de Europa cántabros, sirve para incentivar la comercialización de productos más sanos, que actúan en la doble dirección de la conservación de los recursos naturales y del desarrollo rural. Más forraje de calidad y dietas ricas en pastos ayudan a mejorar esos perfiles, con una mayor presencia de ácidos grasos poliinsaturados de la serie omega 3, aquellos con una incidencia más baja en enfermedades cardiovasculares.

Bejes, en la comarca de Liébana, de donde son los ganaderos que participaron en el estudio. Arriba a la derecha, ovejas pastando en Picos de Europa.



incrementar la relación de forraje/concentrado en la dieta de las madres y la introducción de semillas o aceites con un perfil de ácidos grasos adecuado (lino, soja, girasol y aceite de oliva) en la dieta de madres o corderos. La intención era huir de los saturados, presentes especialmente en mantecas y aceite de palma.

En el caso de los corderos se emplearon 21 machos de raza lacha de cara negra y sus cruces, estabulados y alimentados con leche materna hasta el sacrificio con 35 días. La alimentación de la madre durante la lactancia estuvo constituida por un forraje conservado y un aporte concentrado. El resto del período permaneció en pastoreo. En el estudio de cabritos se trabajó con cinco machos del tronco pirenaico (cabra del país y cabra de los picos) estabulados y alimentados exclusivamente con leche materna hasta su castración a los 45 días. Posteriormente, permanecieron en pastoreo junto con sus madres hasta su sacrificio.

A pesar de tratarse de un sistema de producción de carne basado en el pastoreo, durante un corto período de tiempo las ovejas se estabulan y reciben una alimentación similar a la utilizada en sistemas de producción de leche más intensivos. Sin embargo, ese pastoreo diferenciado, que en los Picos de Europa está reconocido con la marca Lechazos Montañas de Liébana, hizo que la investigación

destacara entre los resultados tres aspectos positivos: el porcentaje relativamente alto de ácidos grasos poliinsaturados de la serie omega 3 (aquellos con una incidencia más baja en enfermedades cardiovasculares), el valor relativamente bajo de la ratio omega 6/omega 3 y alto de la ratio ácidos grasos poliinsaturados/ácidos grasos saturados (AGPI/AGS).

La investigación recomienda, entre las posibles estrategias para mejorar el perfil de ácidos grasos, cambiar los ingredientes del pienso suministrado a las madres durante la lactancia y modificar el sistema de producción, con más forraje de calidad a las madres en lactancia y y modificar el sistema de producción, con más forraje de calidad a las madres en lactancia y menos en pastoreo.

En cuanto al ganado caprino, desde el CIFA afirman que la alimentación de los cabritos y de sus madres con dietas ricas en pasto mejora el perfil de ácidos grasos de la carne, considerado desde el punto de vista de los posibles efectos sobre la salud del consumidor. Aseguran que esta información ya es utilizada en la comercialización de este producto: cabrito castrado, sacrificado con siete a ocho meses y alimentado con pasto. **R**

“Fue una especie de grupo operativo cuando todavía no existían los grupos operativos”. Emma Serrano, investigadora del **Centro de Investigación y Formación Agrarias (CIFA)** de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad del Gobierno de Cantabria, destaca así la importancia de un trabajo en el que ha participado y que comenzó casi tres años antes de que lo hicieran los grupos operativos derivados de la puesta en marcha de la **Asociación Europea para la Innovación de Agricultura Productiva y Sostenible (AEI-Agri)**.

Serrano hace esta comparación porque, al igual que el objetivo de los actuales grupos de la AEI-Agri, la investigación se adaptó a la demanda sectorial a través de un proyecto concreto definido por un conjunto de actores del territorio. En el caso del estudio y caracterización del perfil de ácidos grasos como elemento dife-

renciador en el mercado de la carne de ovino y caprino participaron un ganadero de los Picos de Europa que vende sus cabritos a un grupo de restaurantes implicados con los productores y los productos ecológicos y de kilómetro cero (Grupo Deluz); la **Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos**, que intenta reintroducir esta especie en los Picos de Europa y se ha dado cuenta de que su éxito depende de la importancia de la ganadería extensiva; la sociedad agraria de transformación (SAT) Liébana-Peñarrubia y la Universidad de León.

“Fue algo muy especial -remarca Serrano, una de las coordinadoras del **área de calidad de alimentos de origen animal del CIFA-**, porque no es muy habitual que actores tan diversos se unan, pidan un trabajo a un centro de investigación y colaboren en su desarrollo y resultados”. Con anterioridad, su equipo había llevado a cabo un trabajo similar con una raza autóctona de bovino en peligro de extinción: la vaca tudanca.

HUIR DE LOS SATURADOS

El trabajo del CIFA se centró en corderos lechales y en cabritos castrados y sacrificados entre los siete y ocho meses, en especial para conocer si resulta aconsejable establecer estrategias de mejora del perfil de ácidos grasos de estos animales. Entre estas estrategias están

TODO EMPEZÓ CON EL QUEBRANTAHUESOS

El punto de partida del trabajo del CIFA es un proyecto piloto financiado por el entonces Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino en el marco de la Red Rural Nacional y liderado por la **Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ)**: *Innovación y desarrollo sostenible mediante la recuperación de especies en peligro de extinción*. Centrado en los Picos de Europa y en una variedad de productos que van desde el queso de la vertiente asturiana al lechazo de la cántabra, unía objetivos conservacionistas (reintroducción del quebrantahuesos) con otros de desarrollo rural. Entre estos últimos estaba ligar la conservación de la biodiversidad con la ganadería extensiva a través de la promoción de alimentos de origen ganadero y crear vías de conexión entre organizaciones de conservación, investigadores, productores y consumidores.

Una de las primeras iniciativas fue la creación de la marca de calidad Lechazos Montañas de Liébana, precisamente contando con la participación de hosteleros y ganaderos a través de la sociedad agraria de transformación (SAT) Liébana-Peñarrubia. Aunque el proyecto culminó en 2012 y los lechazos dejaron de comercializarse en 2013 por un problema con el matadero de la comarca, el trabajo del CIFA, el interés de los ganaderos y de la FCQ y la nueva programación Leader mantienen vivas las intenciones de reactivar la iniciativa. A los quince ejemplares de quebrantahuesos que vuelan en los Picos de Europa desde la puesta en marcha de los programas de reintroducción de la FCQ también les vendría bien esta reactivación.

