

## Alimentos nutraceuticos, el futuro de la ganadería del NEA

Los alimentos nutraceuticos son aquellos que además del aporte nutricional están orientados a la prevención de enfermedades. Profesionales de la UNNE, apoyados en investigaciones realizadas, consideran factible orientar la producción ganadera regional a la obtención de carne, leche y derivados “nutraceuticos”

El término nutraceutico refiere a las palabras “nutriente” y “farmaceutico”, y al aplicarse a los alimentos refiere a los alimentos que además de un aporte nutricional de calidad también actúan favorablemente en beneficio de la salud, para la prevención y tratamiento de enfermedades.

Un alimento nutraceutico puede originarse con el agregado de sustancias beneficiosas directamente al propio alimento, o bien puede ser producido naturalmente por el propio animal.

En la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE desde hace años distintos equipos de investigación viene trabajando en estudios para la obtención de alimentos nutraceuticos, lográndose resultados importantes en la temática.

El doctor Exequiel María Patiño, investigador y docente de la Cátedra Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias, considera que los alimentos nutraceuticos podrían ser una alternativa para la producción pecuaria del nordeste argentino (bovina, porcina, ovina, caprina y bubalina).

El profesional de la UNNE comentó que la definición actual de salud no se restringe a la ausencia de enfermedad, sino que también implica el estado de bienestar físico, mental y psicológico de una persona.

Mencionó que son tres las principales enfermedades que causan la mayoría de las muertes en el ser humano en la actualidad: las enfermedades cardiovasculares, el cáncer y la diabetes. Los efectos nefastos de estas enfermedades pueden ser prevenidos o atenuados mediante una buena selección de los alimentos que conforman la dieta de las personas.

En ese sentido, señaló que se reconoce actualmente el rol central que cumple el contenido nutricional de los alimentos que se ingieren. El pensamiento nutricional actual se está orientando a asignar una mayor importancia a los hábitos alimentarios y del estilo de vida.

Agregó que existe reconocimiento general de que ciertos alimentos, además del aspecto nutricional favorable, ejercen una acción preventiva frente a determinadas enfermedades humanas. “Son los alimentos nutraceuticos o funcionales, que poseen componentes con propiedades adicionales para la salud de los consumidores y superan el beneficio clásico de un aporte de nutrientes” indicó el doctor Patiño.

La Leche, la carne y sus productos derivados como fuente de alimentos nutraceuticos ya son una realidad y lo están consumiendo una cantidad importante de población, principalmente en países desarrollados y en algunos en vías de desarrollo.

“En Argentina empiezan a ganar presencia este tipo de alimentos, y en un futuro no muy lejano será habitual su consumo en la dieta cotidiana” sostuvo.



Las investigaciones están abocadas a producir leche, carne y sus derivados en forma natural

El investigador de la UNNE explicó que un alimento nutracéutico puede originarse con el agregado de sustancias beneficiosas directamente al propio alimento, como es el caso de los prebióticos y probióticos, o puede ser producido naturalmente por el propio animal.

Al respecto, en los últimos años las investigaciones están abocadas a producir leche, carne y sus derivados en forma natural, directamente desde el propio organismo animal.

Existen numerosos trabajos con resultados muy prometedores, utilizando vacas, ovejas, cabras y búfalos que bajo una suplementación estratégica a base de aceites y/o semillas, producen leche y carne con altas concentraciones de ácidos grasos poliinsaturados (beneficiosos para la salud) y menor concentración de ácidos grasos saturados (considerados malos para la salud de quien lo ingiere, sobre todo en exceso).

En búfalos el grupo de investigación que integra el doctor Patiño ha empleado varias dietas, utilizando suplementaciones con aceites de girasol y de pescado para la producción de leche y carne funcional, ricos en ácidos grasos poliinsaturados.

“En nuestra experiencia para obtener lácteos nutracéuticos o funcionales en leche y derivados bubalinos, consideramos que es necesario incrementar los porcentajes de ácidos grasos poliinsaturados (Ácido Linoleico Conjugado (ALC) y ácido Omega 3), disminuir el ácido Omega 6, estrechar la relación entre Omega 6 y 3, y reducir los valores de los ácidos grasos saturados (Láurico, Mirístico y Palmítico) por medio de una alimentación estratégica sobre pastizales naturales o artificiales y enriquecida con aceites vegetales y/o de pescado desodorizado y saborizado” sostuvo en relación a los resultados obtenidos tras más de una década de investigaciones con búfalos.

*“La leche, la carne y sus productos derivados como fuente de alimentos nutracéuticos ya son una realidad”*

En la investigación de la Facultad de Veterinaria de la UNNE mediante una suplementación estratégica con una mezcla de aceites de girasol y de pescado se ha podido obtener leche con alta concentración de ALC y de Omega 3 y baja concentración de ácidos grasos saturados.

Se plantea transferir e incrementar estos valores en los quesos elaborados, con potenciales efectos saludables para los seres humanos, debido a las propiedades

anticancerígenas, antiinflamatorias, preventivas de la arteriosclerosis, de enfermedades cardiovasculares y la diabetes.

El doctor Patiño sostuvo que si bien las investigaciones se realizaron en búfalos, la fórmula obtenida de dietas animales para obtención de alimentos nutracéuticos pueden emplearse en vacunos, cerdos, ovejas y cabras. “La producción de alimentos nutracéuticos pueden representar una estrategia actual de agregado de valor a la ganadería de la región, para ingresar a un nuevo mercado, pero además a futuro será una necesidad pues crecerá con fuerza el consumo de este tipo de alimentos. El desafío es lograr peletizar la fórmula obtenida, integrar los componentes en un alimento balanceado, para facilitar la alimentación animal” reiteró el doctor Patiño.

José Goretta