

CARNES CON ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO (CLA)

INTI. 2014. Carnes Informa, Bs. As., N° 2.
Contacto: Javier Martín Echazarreta, javiere@inti.gov.ar
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

INTRODUCCIÓN

El INTI cuantifica el contenido de Ácido Linoleico Conjugado (CLA) en carnes bovinas, única fuente de ácidos grasos con propiedades anti cancerígenas aceptadas por la National Academy of Sciences de Estados Unidos.



Laboratorio instrumental de INTI Carnes. Equipos HPLC y GC-MS.

El Centro INTI-Carnes está trabajando junto a la Asociación Argentina de Angus en la determinación y cuantificación del contenido de Ácido Linoleico Conjugado (CLA) en carnes bovinas de la raza Angus. El estudio compara además los resultados obtenidos de las carnes según la alimentación suministrada al animal: sólo pastoreo, pastoreo con suplementación de granos (generalmente maíz), y feedlot (engorde con grano en corral).

Los resultados arrojaron que los cortes provenientes de animales Angus alimentados en pastoreo y en pastoreo con terminación a grano, tienen mayor cantidad de CLA –hasta más del doble, en algunos casos– que los provenientes de animales alimentados en feedlot.

El CLA no sólo es la única fuente de ácidos grasos con propiedades anti cancerígenas aceptadas por la National Academy of Sciences de Estados Unidos, sino que también se ha demostrado que tienen propiedades beneficiosas para evitar la aterosclerosis y la reducción de la deposición del colesterol y de grasa corporal entre otros beneficios para la salud.

En la actualidad, la producción de alimentos se dirige rumbo a la generación de productos con valor agregado y de mayor calidad. En esta línea, el Instituto propone caracterizar este tipo de carne bovina argentina y certificarla como forma de dar visibilidad a sus cualidades, y así diferenciarlas de otros alimentos en el mercado nacional e internacional.

LA INVESTIGACIÓN

Las primeras evaluaciones analizaron particularmente los dos tipos de ácido linoleico más abundantes en las carnes bovinas y con mayores beneficios para la salud: el 9-cis 11-trans y el 10-trans 12-cis.

El trabajo se centra en muestras Angus certificadas y trazadas de la manera en que habitualmente se las prepara y comercializa, con el fin de arribar a resultados representativos del producto concreto del mercado, y no de producciones de ganado alimentado con métodos inducidos.

La presencia de ácidos grasos poliinsaturados en el forraje del pastoreo con respecto a la presencia en los cereales, y el tiempo bajo un régimen determinado de alimentación, modifican la deposición de lípidos intramusculares en el animal y en especial la concentración de CLA.

Si bien el rumen tiene una relevante capacidad para saturar los ácidos grasos, este proceso no es completo, por lo que permite la absorción de ácidos que escapan a la hidrogenación ruminal, asegurando una alta concentración de CLA o de su precursor susceptible a la acción enzimática.

El Centro INTI-Carnes -que cuenta con la colaboración del Centro INTI-Textiles para el procesamiento y comprensión de la información estadística en el proyecto- presentó, junto a la Asociación Argentina de Angus, las conclusiones de la primera etapa de investigación en el congreso PGG Wrightson World Angus Forum 2013, donde se describió cuantitativa y cualitativamente la presencia de CLA en carnes Angus certificada y comercializada.

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)