



12:55 h. ALIMENTACIÓN PORCINA

Investigadores estudian mejorar los piensos de cerdo de manera natural

EFE 28/09/2016

Investigadores del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) han desarrollado una investigación para incorporar derivados de las plantas al pienso destinado al sector porcino para una alimentación más natural y sostenible.

Begoña Panea, Pere Albertí, y Guillermo Ripoll son los responsables de este estudio, financiado en el marco del Fondo de Inversiones de Teruel (FITE), con el nombre "Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad".

El trabajo, según informa el Gobierno de Aragón en un comunicado, se ha desarrollado en los últimos tres años a partir de varios ensayos.

La investigación ha estudiado la adición de extractos derivados de plantas sobre el pienso destinado a la alimentación porcina como medida de control de la salmonelosis.

Además han estudiado su influencia sobre la calidad de la carne de cerdo y sus productos derivados, explican las mismas fuentes.

El uso de extractos derivados de plantas en el pienso, continúan, permitiría reducir el uso de antibióticos y otros fármacos, favoreciendo así una producción más sostenible y segura.

Estos investigadores, también han abordado la posibilidad de obtener productos más saludables.

Los resultados han sido "prometedores", aseguran las mismas fuentes, y entre otros revelan cómo la prevalencia de Salmonella en carne fresca fue menor en aquellos cerdos que consumieron pienso al que se le añadió la mezcla de aceites esenciales.

También descubrieron que el sexo influyó sobre la textura de la carne; con la carne de cerdo macho se obtuvieron carnes más oscuras, duras y secas que con la de hembra.

La textura de la carne se vio afectada por la adición de extractos y resultó sensorialmente más dura.

La atmósfera rica en oxígeno, aunque produjo una mayor luminosidad de la carne y con ello mejor

aspecto, produjo carnes más duras y además la oxidación de la grasa fue mayor que en resto de los lotes.

En esta parte del estudio, se utilizó la carne de estos animales para fabricar chorizos más saludables, con menor contenido en sal, y se estudió cómo afecta esta manipulación a la calidad instrumental y sensorial de los chorizos.

Los resultados apuntan a que la mayoría de los consumidores prefieren un chorizo de color rojo, con poca grasa y blanca, compacto y sin huecos, señalan en la nota.
