

La inclusión en el pienso de extractos de plantas mejora la calidad de la carne de cerdo



Extractos de plantas, extractos naturales,

29/09/2016

El uso de extractos derivados de plantas en el pienso permitiría además reducir el uso de antibióticos y otros fármacos

Los investigadores del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) han presentado su estudio titulado "*Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad*".

Sus autores, Begoña Panea, Pere Albertí y Guillermo Ripoll, han trabajado al largo de tres años en este proyecto que ha englobado 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, se ha estudiado su influencia sobre la calidad de la carne de cerdo y sus productos derivados.

El uso de extractos derivados de plantas en el pienso 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, tales como embutidos bajos en sal.

En carne fresca de cerdo se estudió la influencia de la inclusión de aditivos derivados de plantas (ajo y aceites esenciales), tipo de envasado (film, atmósfera modificada o vacío) y tiempo de exposición al oxígeno (de 3 a 10 días) sobre la vida útil de la carne y la apreciación sensorial por parte del consumidor, haciendo una valoración visual y sensorial completa.

Los resultados han sido prometedores 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.