



EL RINCÓN DE LA CIENCIA

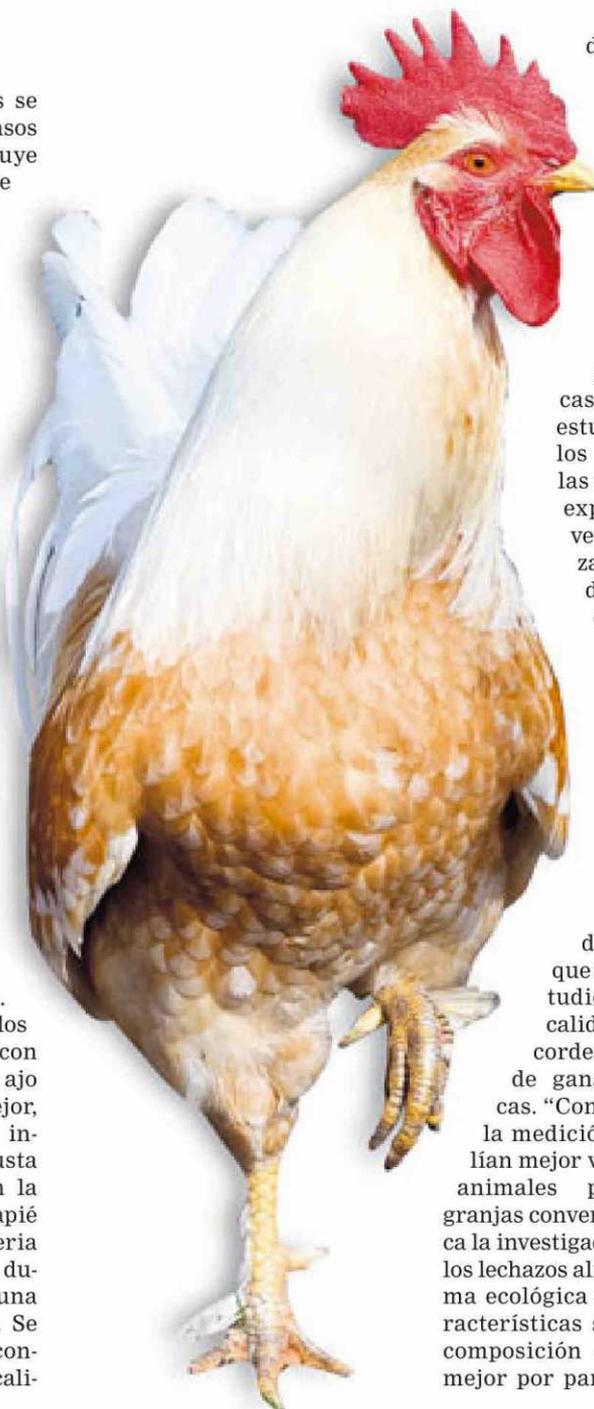
Carne de pollo “light” gracias al compuesto de ajo

Un equipo de la Universidad de Salamanca demuestra que la alimentación de las aves con ajo morado molido reduce su grasa y su dureza

B.H. | SALAMANCA

CUANDO los pollos se alimentan con piensos en los que se incluye ajo morado molido su carne se convierte en menos grasa aún de lo que es, además de que al cocinarla suelta menos grasa y es más blanda que la de las aves que se alimentan con compuestos comunes. Pero este pienso que detestaría la mujer de David Beckham no solo aporta mejoras a los consumidores de este tipo de carne, sino que también beneficia a los propios animales, ya que su crecimiento es mayor en comparación con la misma clase de pollos que no toma ajo molido, a la vez que se benefician de una reducción de las bacterias en su aparato respiratorio. Así lo traslada la profesora de la Universidad de Salamanca Isabel Revilla, que lidera el grupo de investigación de Alimentos, Producción, Elaboración y Caracterización.

“Hemos constatado que los pollos que se alimentan con una preparación a base de ajo morado molido crecen mejor, sufren menos infecciones intestinales y su carne gusta más”, destaca Revilla. En la parte de calidad hace hincapié en la reducción de la materia grasa de esta carne, de una dureza inferior, así como en una menor retención de agua. Se trata de tres factores que contribuyen a incrementar la cali-



dad de este tipo de carne, mediciones que ocupan la mayor parte de los trabajos del grupo de Isabel Revilla. “Hasta ahora solo hemos obtenido resultados en aves de granjas ecológicas, pero estamos estudiando también los parámetros de las que proceden de explotaciones convencionales”, avanza Revilla. Se trata de unos resultados que considera muy positivos y a los que han llegado gracias a una colaboración con una empresa de la provincia de Cuenca.

El grupo lleva una década de trabajo, en la que han realizado estudios para medir la calidad de la carne de corderos procedentes de ganaderías ecológicas. “Constatamos que en la medición de calidad salían mejor valorados que los animales procedentes de granjas convencionales”, explica la investigadora. La carne de los lechazos alimentados de forma ecológica ofrecía unas características sensoriales y de composición que se valoran mejor por parte del consumi-



**Isabel Revilla:
“Presentaremos los datos del estudio en la feria de Zaragoza. Se trata de primeros resultados muy positivos”**

dor, aún siendo lechazos de menos peso si se comparan con los de la misma zona pero de explotaciones convencionales. Fue la primera inmersión del grupo en la producción ecológica, que continuó con el análisis de la carne de vacuno. “Hemos llevado siempre una línea constante en la que hemos respondido siempre a las necesidades del sector para solucionar sus inquietudes”, concluye.