



El lema «somos lo que comemos» no es de aplicación exclusiva en los humanos, los animales como los cerdos de cebo son un claro ejemplo como trata de demostrar una investigación de la Universidad de Salamanca que busca una alimentación a medida, rica en alto oleico, que depare un embutido más sabroso y sobre todo que sea saludable. El estudio se basa en sustituir la pulpa de la aceituna por un girasol de alto oleico.

Los cerdos se ponen a dieta

Un estudio de la Universidad de Salamanca busca una alimentación específica para el ganado porcino que se traduzca en un embutido más saludable y sabroso

Óscar R. Ventana, Valladolid
Hipócrates manifestó aquello de que «sea el alimento tu medicina, y la medicina tu alimento», mientras que otros estudiosos relacionan el lema de «somos lo que comemos» con el filósofo y antropólogo alemán Ludwig Feuerbach, quien en su obra «Enseñanza de la alimentación» escribió que «si se quiere mejorar al pueblo, en vez de discursos contra los pecados denle mejores alimentos. El hombre es lo que come».

La catedrática de Química Analítica de la Universidad de Salamanca Inmaculada González, responsable de esta investigación, se ha propuesto ahora, en colaboración con la empresa Ibéricos Javier, optimizar las características de cebo de cerdo ibérico con una modificación en la dieta de los animales.

Tras meses de preparación acaban de iniciar la investigación con el sacrificio de los primeros cerdos, alimentados en la última fase de engorde con pulpa de aceituna-graso-oliva-, como punto de partida sobre la que estudiar la evolución, ya que se trata del tipo de alimentación más común en las explotaciones de cebo.

Desde el punto de vista organoléptico, los investigadores analizarán los productos obtenidos tanto en fresco como tras cuatro meses de curación, en el caso de los lomos, y posteriormente se irán introduciendo cambios en la alimentación al sustituir el graso-oliva por un girasol de alto oleico producido por el propio ganadero.



Varios cerdos se alimentan de hierba en pleno campo. | FOTO EFE

Las semillas que se proporcionan al animal están libres de ácidos grasos saturados

Este último punto es esencial para una potencial aplicación práctica de la investigación porque, a la vez que ofrece a los cerdos de cebo un alimento más na-

tural por estar las semillas de este girasol libres de ácidos grasos saturados, puede abaratar costes para el ganadero, quien se responsabiliza directamente de la calidad.

«Estas semillas son muy apreciadas porque dan mucha estabilidad a las grasas que se producen en el organismo del cerdo», ha remarcado la investigadora, quien confía en que todos estos parámetros se vean reflejados posteriormente en las catas de

expertos que harán a partir de enero y que irán analizando la evolución del producto final.

En este periodo la investigación avanzará con diferentes grupos de cerdos a los que se irá incrementando la proporción de alimento con girasol de alto oleico en la última fase de engorde y así se apreciarán, tanto en los análisis químicos como en los sensoriales —color, sabor, olor, textura—, los cambios ocasionados por el cambio en la dieta.