



Una piara de cerdos de raza ibérica pastan en una dehesa salmantina. :: ICAL

La Usal investiga una dieta a medida para lograr embutidos más saludables

El objetivo es optimizar las características de cebo del cerdo ibérico con una modificación en la alimentación que reciben los animales

REDACCIÓN / WORD

SALAMANCA. El lema 'somos lo que comemos' no es de aplicación exclusiva en los humanos y animales; y 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 depre un embutido más sabroso y saludable.

Según informa Efe, unos atribuyen este pensamiento a Hipócrates, cuando manifestó aquello de que «sea el alimento tu medicina, y la medicina tu alimento», mientras que otros estudiosos la relacionan 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, respon-

sable 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-grasooliva-, 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.

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 natural 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 aprecia-

Los cerdos son alimentados en la última fase de engorde con pulpa de aceituna

das porque dan mucha estabilidad a las grasas que se producen en el organismo del cerdo», remarcó a Efe 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.

Aventura

«Vamos a ver qué ocurre», resumió Inmaculada González con la clásica curiosidad investigadora, apoyada en la iniciativa del propietario de Ibéricos Javier, Francisco Javier Ruiz, quien planteó esta aventura por pura intuición y también para acreditar científicamente lo que en la práctica le decían los clientes: que esta alimentación funciona para obtener un producto mejor que el que hasta ahora se ofrece a los consumidores.

Este agricultor, ganadero y empresario aspira a contar con una etiqueta que acredite que sus productos ibéricos tienen unas condiciones especiales, son más saludables que los obtenidos de procesos de engorde industriales y, por lo tanto, pueden responder a un nicho de mercado de consumidores interesados en este tipo de productos.

La previsión es que dentro de un año la investigación concluya con la presentación de los resultados y la puesta a disposición de este conocimiento a la industria porcina del ibérico de cebo.