



## &gt; ZAMORA

# Pastos que producen carne más saludable

Investigadores de la Usal comprueban que las terneras que proceden del sistema ecológico se caracterizan por tener un mayor contenido de ácidos grasos con efectos positivos sobre el bienestar de las personas. Por E. L.

Es su debut. Una aparición estelar para ir más allá. Más allá en la calidad, en el sabor, en sus propiedades, en su protección del medio ambiente, en su olor, en su identidad... En un largo etcétera para conseguir un producto sin cargas y repleto de beneficios. El secreto de su *cambio radical* se encuentra en el suelo, en concreto en los pastizales naturales, que conservan su hábitat. De ellos brotan innumerables valores añadidos que persiguen el bienestar tanto de las personas como de la naturaleza. Un sello de identidad que deja una huella imborrable.

La ganadería siempre ha sido una de las actividades más compatibles con la conservación del planeta. Sin embargo, el avance de la actividad agraria ha hecho temblar los cimientos de la alimentación principal de los animales. Siempre han comido lo que la tierra producía, pero la siembra de cultivos más rentables, como la soja, apartó el ingrediente principal que necesitaban las vacas para seguir respirando. Sus dueños optaron por engorde de corral a base de grano. Ahora se vuelve a lo de siempre. Aparte de todas las ventajas anteriores, ayuda a fijar población en el medio rural y combatir el cambio climático.

Pero realmente, ¿la carne ecológica es mejor? Sí, con mayúsculas. O, al menos, esa es la conclusión que se deriva del trabajo 'Influencia del sistema de producción convencional frente a ecológico, el nivel de pasto, la estacionalidad y el periodo de maduración sobre la calidad de carne de ternera'. Isabel Revilla, investigadora principal del proyecto que nació en el seno campus de Zamora de la Universidad de Salamanca (Usal), expone que la carne procedente del sistema ecológico se caracteriza por tener un mayor contenido de ácidos grasos saludables, en especial ácidos grasos poliinsaturados omega-3, como el ácido linoleico conjugado cuyo contenido se correlaciona con efectos positivos sobre la salud.

También las carnes ecológicas presentan una menor oxidabilidad de las grasas. «Estas diferencias son mayores cuanto mayor es el contenido en pasto de la dieta», puntualiza, antes de añadir que presentan un color más intenso y una menor intensidad de sabor y olor y, en general, mejora su calidad con maduraciones más prolongadas, en particular las carnes de pasto.

El trabajo surge como respuesta a las inquietudes de la ganadería Dehesa de la Serna de Ávila, que es productora en ecológico de carne de ternera. «Esta ganadería produ-



La investigadora Isabel Revilla en uno de los laboratorios de la Universidad de Salamanca. EL MUNDO

ce terneras acabadas con un 60% de pasto y un 40% de pienso/grano y terneras acabadas con un 100% de pasto y querían saber cómo influye el nivel de pasto en la calidad de su carne», señala Revilla. Para hacer un estudio más completo se

incorporaron muestras de ecológico de terneras de la misma raza y zona de producción pero con sistema convencional de producción.

«Como la vegetación puede cambiar según la época del año se tomaron muestras de terneras sa-

crificadas en primavera y en otoño-invierno», apunta la investigadora de la Usal, quien precisa que si transcurren unos días tras el sacrificio del animal, la calidad de la carne mejora. «Es lo que se denomina maduración. Y su duración

optima depende mucho del tipo de carne así que también comparamos diferentes tiempos de maduración y vimos cómo repercutía en la calidad», sostiene.

Los parámetros que estudiaron fueron composición básica: humedad, grasa, cenizas, aspectos relacionados con la calidad tecnológica como capacidad de retención de agua u oxidabilidad de la grasa y criterios sensoriales como sabor, olor, color y dureza.

Para Revilla, el aspecto más innovador del estudio es que no hay muchos trabajos que comparen ecológicos y convencionales, y entre ellos los que incluyan diferentes niveles de pasto son aún más escasos. En este sentido, indica que sí que hay más grupos en España que trabajen en calidad de carne, pero menos que lo hagan sólo centrados en la parte ecológica.

El proyecto se realizó entre 2015 y 2016 y la redacción del documento final entre los dos ejercicios siguientes. A día de hoy está terminado pero su investigadora principal no descarta seguir trabajando con la ganadería en la investigación de parámetros de calidad de sus productos.

En el horizonte, se plantean, según avanza, desarrollar más iniciativas para analizar la calidad de la carne fresca y en el campo del ecológico. «Ahora mismo estamos trabajando en la tipificación de pollo de producción ecológica».

Cada paso que da este equipo de la Universidad de Salamanca es aplicable a ganaderías que quieran incorporar mayor cantidad de pasto para producir carnes más saludables y con una calidad sensorial diferenciada.

Tan innovadores son sus iniciativas en este campo que han triunfado en el Premio Nacional en Investigación de la Producción Ecológica. Esta distinción, concedida por Ecovalia y la Familia Núñez de Prado, busca reconocer públicamente la labor de quienes trabajan en temas relacionados con este sistema productivo.

«Supone una gran alegría y un impulso muy importante para seguir avanzando», admite. El premio está dotado de 6.000 euros, con el fin de contribuir a la continuidad de los estudios vinculados con la producción ecológica.

Continuar en este camino es clave, ya que, aparte de reflejar la realidad de la producción ecológica, cada vez más rica y diversa, supone confirmar el momento dulce que vive el sector, fruto de la dedicación de muchos años, en el que España destaca como mayor productor de Europa y ya se incluye entre los diez países de mayor mercado de consumo eco.