

# Investigadores de la *Universitat de Lleida* consiguen que la carne de cerdo tenga menos grasas saturadas

Fuente: PV ALBÉITAR

[www.albeitar.portalveterinaria.com](http://www.albeitar.portalveterinaria.com)

Fecha: 24 de enero de 2014

Autor: Joaquín Ventura García

La Unidad de Mejora Genética del Porcino de la Universidad de Lleida (UdL) ha logrado producir carne con menos grasas saturadas y una mayor proporción de monoinsaturados, de mejor propiedades organolépticas y más saludables para el consumidor. Los investigadores de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) han identificado una variante más activa del gen de la Esteroil-CoA desaturasa (SCD), responsable de la biosíntesis del ácido oleico (monoinsaturado) a partir del ácido esteárico (saturado). La grasa intramuscular de los animales también mejora sus niveles de ácido palmítico.

Los resultados de la investigación se han publicado esta semana en la revista internacional *Plos One*\*. El proyecto, financiado con ayudas del Ministerio de Ciencia e Innovación, también ha contado con la colaboración de la empresa Selección Batallé.

La Unidad de Mejora Genética del Porcino de la ETSIA, integrada en el grupo de porcino del centro de investigación asociado a la UdL Agrotecnio, lleva 12 años trabajando en la mejora de la carne de cerdos de la raza Duroc, que se caracteriza por tener un alto grado de infiltración de grasas en su carne y, por ello, es muy apreciada en la producción de curados de calidad. En este tiempo han analizado muestras de unos 1.200 animales de una línea cerrada y referenciada genealógicamente. Los investigadores de la UdL las han utilizado para relacionar las variantes de ADN encontradas en genes candidatos, como el SCD, con la composición de ácidos grasos (saturados, monoinsaturados y poliinsaturados) en varios músculos y grasa subcutánea.

El efecto de esta variante genética se ha constatado en cerdos de todas las generaciones controladas desde 2001, los cuales han sido criados en granjas diferentes y sometidos a diferentes dietas. Así, los resultados de esta investigación confirman que la SCD no modifica la cantidad de grasa en los animales, al mismo tiempo que mejora sus cualidades organolépticas, ya que los ácidos grasos saturados se reducen mientras aumentan los monoinsaturados. El ácido oleico, presente en alimentos como el aceite de oliva, tiene un efecto beneficioso en la prevención de enfermedades cardiovasculares.