

Investigadores almerienses obtienen ácidos grasos insaturados y poliinsaturados modificando la dieta de los peces

(1/7/2005 10:10) | > Universidad



Científicos del grupo de investigación de Transferencia de I+D en el Área de Recursos Naturales de la Universidad de Almería trabajan en un proyecto para aumentar la cantidad de ácidos grasos insaturados (PUFAS) y poliinsaturados (HUFAS) en el pescado, a través de la dieta que se les administra a las especies seleccionadas. Estos ácidos grasos, beneficiosos para la salud, solamente se pueden obtener a través de alimentos de origen animal.

Según ha explicado María José Sánchez- Muros a Andalucía Investiga, "el metabolismo de los peces es capaz de generar PUFAS y HUFAS a partir de sus precursores, linoleico y linolenico, e incorporararlos a sus depósitos de lípidos. Esta capacidad de generar estos está más desarrollada en las especies de agua dulce como la tilapia roja o la trucha que, incluso parecen tener cierta capacidad de síntesis de precursores de HUFAS y PUFAS".

Esto permite, según los investigadores, tener un producto con cierto nivel de estos ácidos grasos, incluyéndolos a niveles bajos en el pienso, lo que abarata los costes de alimentación y por tanto del producto; o bien incrementar los ácidos grasos del pez por encima de los niveles normales, aumentando su cantidad en el pienso del que se alimentan, potenciando de este modo, la capacidad generadora de estos compuestos. Sin embargo, este último proceso no ha dado aún unos resultados claros para poder afirmar su efectividad, que depende también de las especies de peces utilizadas.

La dieta que se proporciona a los peces elegidos para la fase experimental está formada por un pienso compuesto adaptado a sus necesidades de vitaminas y minerales. La harina de pescado con la que se fabrica el pienso se compone de 'pescado basura', un pescado que a pesar de ser de calidad que no reúne las condiciones necesarias para que llegue al consumidor por su tamaño o la gran cantidad de espinas que posee. También contiene aceite de pescado, que por su alto coste, a veces se sustituye en parte por otras fuentes lipídicas y proteicas que no modifican la calidad del pez pero que abaratan los costes, sobre todo, se utilizan la soja y otras fuentes lipídicas de origen vegetal.

El objetivo de este proyecto es aumentar el contenidos de HUFAS y PUFAS en el músculo de tilapia usando piensos ricos en los precursores de estos ácidos grasos, según Andalucía Investiga.

Otros factores que afectan a la dieta

Sin embargo, los ácidos grasos son inestables por lo que su oxidación se produce de forma rápida, pudiendo incluso llegar a ser nocivos. Para evitar esta oxidación la dieta de estos peces incluye componentes que ayudan a que este fenómeno no se produzca como la vitamina E o el Selenio, necesario en la dieta aunque en pequeñas cantidades.

Actualmente, el proyecto de investigación incluye un seguimiento del pez una vez sacrificado. En esta última etapa, se congela el pescado para comprobar el tiempo que se mantienen las propiedades que han sido modificadas durante todo el proceso.