

Estudio de INIA: Carne bovina de sistemas pastoriles es más saludable para su consumo

La carne producida en el sur de Chile podría incluso contar con atributos que disminuyen el riesgo de enfermedades coronarias en comparación con otros sistemas, de acuerdo a análisis del INIA.

Jorge Guzmán B.
 prensa@latribuna.cl



A PESAR DE LAS DIFERENCIAS arrojadas por el análisis del INIA, toda la carne bovina chilena podría ser considerada saludable.

Un estudio realizado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) arrojó que la carne producida a través de sistemas pastoriles, como es el caso del ganado de la zona sur del país, tiene características que la hacen más saludable, al tener menores niveles de colesterol, lo que ayudaría a disminuir el riesgo de enfermedades coronarias.

De acuerdo al estudio llevado a cabo por INIA, las "carnes rojas producidas en el sur de Chile poseen atributos para ser consideradas como una carne saludable y su consumo podría disminuir el riesgo de enfermedades coronarias".

El organismo público destacó que "entre los beneficios de la producción animal en prade-

ras, destacan el menor impacto ambiental, el menor estrés en los animales y la obtención de productos de mayor valor nutricional".

En materia de mercado, el instituto informó que "algunos estudios demuestran que los consumidores nacionales e internacionales valoran la carne proveniente de animales alimentados en praderas y criados al aire libre".

MENOS COLESTEROL EN CARNES DE ALIMENTACIÓN DE PRADERA

El estudio abordó los atributos de la carne producida en el

país, evaluando posteriormente en matadero su calidad proveniente de los animales de los productores seleccionados.

El análisis arrojó que "a nivel de colesterol, se observó que los sistemas asociados a praderas presentaron menor concentración de colesterol que el feed-lot". Se afirma también que "toda la carne analizada en el estudio podrían ser consideradas saludables".

En las conclusiones del estudio "Atributos de la carne bovina generada en sistemas pastoriles de la zona sur de Chile", se resumió que "la carne de los animales producidos en los sistemas de alimentación evaluados pre-

sentó diferencias en el perfil de ácidos grasos y en la concentración de colesterol".

"La carne obtenida en los sistemas asociados a pradera presentó una mayor cantidad de ácidos grasos y un menor contenido de colesterol en comparación al sistema feed-lot", comparó el documento elaborado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias.

PREVENIR ENFERMEDADES CORONARIAS

"Los tres sistemas evaluados mostraron similares valores de

grasa intramuscular", presentó el documento en relación a la comparación llevada a cabo a nivel científico. Considerando los resultados, desde el organismo ensalzaron los atributos de estos alimentos.

Desde la institución declararon que "por lo tanto, la carne producida en el sur de Chile posee atributos para ser considerada una carne saludable". De hecho, agregaron que "su consumo podría disminuir el riesgo de enfermedades coronarias en comparación con carnes provenientes de otros sistemas productivos".



LAS CARNES ROJAS producidas en el sur de Chile poseen atributos para ser consideradas como una carne saludable y su consumo podría disminuir el riesgo de enfermedades coronarias, según el informe.

