

Última actualización: 11 May 2017 08:27

Búsqued

Buscar

■ Información de León 11 05 2017



ileón.com

publicidad

INVESTIGACIÓN CSIC-ULE

Una investigación leonesa busca producir una leche de oveja más saludable y rentable

José Pichel Andrés/DICYT | 09/05/2017 - 12:13h.

Una investigación, del Instituto de Ganadería de Montaña formado por el CSIC y la Universidad de León, sobre nutrición y genética aborda la posibilidad de mejorar las propiedades saludables de la leche ovina a la vez que conserva su porcentaje de grasa láctea, decisivo en su precio

Enviar

Enviar

Vota Comenta



Ovejas del IGM (Fotografía: IGM)

El Instituto de Ganadería de Montaña (IGM), centro mixto del CSIC y la Universidad de León, trabaja en la mejora de las propiedades saludables de la leche de oveja, objetivo que ha conseguido a través de la introducción en la dieta de los animales de aceites vegetales y de pescado y microalgas marinas. Sin embargo, esta innovación reduce el porcentaje de grasa láctea, decisivo para el precio que obtiene el ganadero por la leche. Ahora, una nueva investigación analiza miles de genes de las ovejas con el propósito de encontrar las claves que permitan compaginar los dos aspectos, salud y rentabilidad.

La idea con la que trabaja el área de Nutrición de Rumiantes del IGM es que, dada la alta incidencia de enfermedades cardiovasculares y metabólicas que tienen su origen en una dieta inadecuada, es necesario desarrollar alimentos potencialmente beneficiosos para la salud. La leche y sus derivados lo son pero aún podrían aumentar sus propiedades. Para conseguirlo, "hemos realizado un buen número de trabajos para mejorar el valor nutricional de la grasa láctea, de forma natural y efectiva, mediante cambios en la alimentación del ganado", explica a DICYT la investigadora Pilar de Frutos.

Una vía ha sido mejorar la dieta de las ovejas lecheras con aceites vegetales ricos en ácidos grasos insaturados, por ejemplo, aceite de girasol, de oliva o de lino. Así aumenta el contenido de algunos compuestos bioactivos en la leche, sobre todo del ácido linoleico conjugado (CLA). Los científicos han comprobado que de esta forma también disminuye la cantidad de algunos ácidos grasos saturados potencialmente más negativos para los consumidores.

Por otra parte, también han incorporado a la dieta una pequeña cantidad de lípidos de origen marino, como microalgas y aceite de pescado, que dan los mismos resultados que los aceites vegetales y, además, incrementan el contenido de ácidos grasos poliinsaturados n-3, conocidos como omega-3.

De esta manera, la leche de oveja se convierte en un alimento funcional, es decir, orientado específicamente a la mejora de la salud, y su sabor no cambia. Sin embargo, "se produce el síndrome de depresión de la grasa láctea", comenta la experta, lo cual es un problema para la aplicación práctica de estos suplementos en la dieta de las ovejas, ya que "el precio de la leche lo determina su porcentaje de sólidos, básicamente, grasa, proteína y lactosa".

Ahora, los investigadores tratan de resolver el problema, que varía mucho entre unas ovejas y otras aunque sigan la misma dieta. Por eso, han realizado un estudio de nutrigenómica en colaboración con el Departamento de Producción Animal de la Universidad de León. Los resultados han sido publicados en la prestigiosa revista científica Scientific Reports y aportan información muy relevante.

Alimentación y genes

"La alimentación puede causar cambios o represión en la expresión de determinados genes que intervienen en la síntesis de grasa en la glándula mamaria", explica Pilar de Frutos. Por eso, la investigación trató de averiguar cómo les afectaba la dieta, en concreto, la adición de una pequeña cantidad de aceite de pescado.

Para ello, se utilizó una técnica de secuenciación masiva que permitió analizar más de 14.000 genes en cada muestra. "Es la primera vez que se usa esta metodología de nueva generación en el estudio del síndrome de depresión de la grasa láctea y la mejora de la composición de ácidos grasos de la leche", destaca.

Información valiosa

En el estudio se incluyeron cuatro ovejas que recibían la dieta enriquecida y otras cuatro que recibían la dieta control, es decir, sin el aceite, y los análisis se realizaron en el Centro Nacional de Análisis Genómico. Al tratarse de un estudio tan novedoso, se ha publicado en una revista de alto impacto y "está generando una información de gran valía que contribuirá a entender y controlar el síndrome de depresión de la grasa", afirma la investigadora del IGM.

"Actualmente continuamos con esta línea y estamos investigando qué explica la diferente respuesta individual de las ovejas", destaca. Demostrada la utilidad de la suplementación de la dieta con lípidos de origen marino para mejorar el carácter saludable de los ácidos grasos de la leche, la caída del porcentaje de grasa es el principal escollo pendiente para pensar en su aplicación práctica, pero el estudio de los factores genéticos puede hacer posible una solución.

Referencia bibliográfica

Aroa Suárez-Vega, Pablo G. Toral, Beatriz Gutiérrez-Gil, Gonzalo Hervás, Juan José Arranz & Pilar Frutos. Elucidating fish oil-induced milk fat depression in dairy sheep: Milk somatic cell transcriptome analysis. Scientific Reports 7, Article number: 45905 (2017). doi: [10.1038/srep45905](https://doi.org/10.1038/srep45905)





Enviar

Enviar









Vota

Comenta

publicidad

También te puede interesar

¿Buscas resistencia? Racing Zero	Descubre el mundo del marketing y la publicidad digital	EN 2018 Decathlon trasladará a León el centro de logística y almacén...	Si tienes un ordenador tienes que probar este juego	Resol más: ¿todas sus ver
¡Tu tablet por 7€! Esta promoción está revolucionando intern...	INVESTIGACIÓN Un estudio de la ULE apunta al sistema de 'primas' como el p...	Las universidades ocultan este fantástico método de aprender...	El piloto de Trial con más títulos de la historia es español	EDUCACIÓN Mejor medio mejor futuro

STROSSLE

Deja tu comentario ...

0 comentarios

Ordenar por: **Lo más reciente**



Añade un comentario...

Facebook Comments Plugin

ileon.com

© ileon.com | Información de León
Gran Vía de San Marcos, 38. Planta 7
24002 - León (España)
Algunos derechos reservados.