

versión para imprimir



REPORTAJE

Comer panceta como si fuera pescado azul

Científicos de EE UU obtienen cerdos sin colesterol, con grasas saludables para el corazón

ELPAIS.es / AGENCIAS - Madrid

ELPAIS.es - Sociedad - 27-03-2006 - 14:41

Las chuletas de cerdo, la panceta o el cochinitillo asado podrían ayudar a controlar el colesterol tanto como el salmón, las sardinas o el atún en un futuro no muy lejano. Un grupo de científicos de EE UU ha conseguido crear cerdos con altos niveles de ácidos grasos Omega-3, los mismos que contiene el pescado azul y que son considerados muy saludables para el sistema cardiovascular. No obstante, los autores del estudio creen que son necesarias nuevas investigaciones antes de que estos animales puedan ser aptos para el consumo humano -se desconoce si variará el sabor de la carne- y aterrizar en los mercados.

Según publica la revista *Nature Biotechnology*, los investigadores transfirieron un gen, denominado fat-1, que aumenta la cantidad de Omega-3 presente en la carne de cerdo, a células de cerdo guardadas en un laboratorio. Los científicos emplearon técnicas de clonación para crear células embrionarias que después fueron implantadas en el útero de una cerda normal. El gen produjo una enzima que convirtió un tipo de ácidos grasos, los Omega-6 -menos saludables, pero más abundantes en el organismo- en los anhelados Omega-3.

Los científicos norteamericanos confían en que la carne de estos cerdos *saludables* sea apta para el consumo humano, aunque creen que eso tendrá que quedar demostrado en ensayos clínicos que llevarán varios años. En opinión de los autores de la investigación, los futuros estudios deberán responder a cuestiones tales como si queda garantizada la salud a largo plazo de los cerdos, si los niveles de Omega-3 continuarán altos cuando los animales alcancen la madurez o si su carne sabrá igual o variará el sabor.

La demanda de ácidos grasos Omega-3 ha aumentado de forma considerable en los últimos años debido a que, según diversos estudios, han demostrado ser beneficiosos en enfermedades como las cardiovasculares, la artritis reumatoide o la diabetes. Ya que las reservas de pescado están disminuyendo y éstos pueden ser contaminados por metales pesados, como el mercurio, se necesitan nuevos recursos dietéticos de este tipo de ácidos grasos.

© El País S.L. | Prisacom S.A.