



## **Científicos de Granada obtienen cerdos 'light' al añadir aditivos naturales a su alimentación**

LOCALIZACIÓN: Armilla (Granada)

DURACIÓN VTR: 1'20"

**RESUMEN:** Científicos del CSIC en Granada han conseguido obtener carne de cerdo 'light' con un 20% menos de grasa. Lo han logrado al añadir a la dieta de estos animales dos compuestos naturales que se encuentran en la remolacha y el aceite de girasol. Así han conseguido alterar el metabolismo de los cerdos para que su carne sea más magra. Su consumo aporta menos calorías por lo que ayuda a prevenir el sobrepeso o la obesidad. Estos investigadores piensan que los resultados obtenidos en este estudio pueden ser extrapolados a humanos, lo que podría significar una nueva forma de luchar contra la obesidad.

### **TEXTO VTR:**

¿Se imaginan degustando un succulento solomillo de cerdo y que encima fuera light?

**TOTAL** "¡Anda ya!"

**TOTAL** "Fenomenal, me comería dos"

**TOTAL** "Consumiría bastante más si tuviera menos grasa, sí sí."

Pues están más cerca de lo que creen, porque científicos del CSIC en Granada han conseguido que la carne de cerdo ibérico tenga un 20% menos de grasa. Pero, ¿cómo lo han logrado?

**IGNACIO FERNÁNDEZ**  
**Investigador CSIC**

*"Lo que hemos hecho ha sido adicionar al pienso de los animales la betaína, que es un derivado de la remolacha azucarera o el ácido linoléico conjugado, que se puede extraer de síntesis a partir del aceite de girasol."*

Unos compuestos naturales que alteran el metabolismo de los cerdos para que produzcan una carne más magra, y que según estos científicos también podrían conseguirlo en humanos. Una vía para luchar contra obesidad, un mal que según la Organización Mundial de la Salud, junto al sobrepeso causa la pérdida de cerca de tres millones de vidas al año en el mundo.

**MARILUZ ROJAS**  
**Investigadora CSIC**

*"Dada la similitud que hay a nivel metabólico y fisiológico del cerdo y del humano."*

**IGNACIO FERNÁNDEZ**  
**Investigador del CSIC**

*"Algunos de los resultados de este estudio podría extrapolarse a la nutrición humana."*

Pero por ahora podemos evitar esos kilos de más al consumir carnes menos grasas, como la de estos cerdos.

**IGNACIO FERNÁNDEZ**  
**Investigador del CSIC**

*"Una misma porción de carne en la dieta pues aportaría menos calorías a la dieta del consumidor."*

Unos resultados que, según estos investigadores, han despertado el interés de varias empresas del sector de la alimentación que estudian aplicar esta nueva dieta a sus cerdos. Sin embargo, aunque lo sentimos mucho, el chorizo y la morcilla aún no están incluidos entre los productos que pueden fabricarse con esta carne más saludable.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)