

El IMIDA obtiene pienso enriquecido con romero que mejora la calidad de la carne de cordero

28-08-2012

Noticias

El extracto, fabricado por la empresa murciana Nutrafur S.A., ha sido patentado con el fin de que pueda ser ofrecido a los fabricantes de piensos para su comercialización.

El [Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario \(IMIDA\)](#) [1] ha obtenido un pienso enriquecido con extracto de romero que mejora la calidad de la carne de cordero y prolonga su vida útil, informó ayer la Comunidad.

El proyecto de investigación se inició en 2004, financiado por el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA). El extracto, fabricado por la empresa murciana Nutrafur S.A., ha sido patentado con el fin de que pueda ser ofrecido a los fabricantes de piensos para su comercialización.

El director del IMIDA, Adrián Martínez, destacó la importancia de los resultados de esta investigación aplicada, ya que, dijo, "la posibilidad de obtener un producto con alto valor añadido beneficia tanto a los productores de extractos de plantas aromáticas como a los ganaderos, agricultores y consumidores en general".

Martínez añadió que "la carne de cordero obtenida con este pienso se considera un alimento biosaludable, debido a la transmisión de los compuestos antioxidantes, beneficiosos para la salud".

Asimismo, añadió, "su vida útil se puede prolongar hasta 11 días, conservando todas sus propiedades; mientras que la vida útil de cualquier carne roja fileteada expuesta en una vitrina es de siete días como mucho".

El estudio sobre la vida comercial de la carne de cordero alimentado con este pienso fue realizado por el departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Murcia.

Los miembros del Equipo de Investigación de Plantas Aromático-Medicinales y Extractos Vegetales del IMIDA han señalado que el proyecto partió de la idea de aprovechar los subproductos resultantes de la destilación de plantas aromáticas, que normalmente son considerados un residuo que hay que eliminar, y que hasta hace poco se utilizaban como combustible.

Sin embargo, se ha demostrado que las hojas destiladas de las plantas aromáticas tienen numerosas propiedades (antivíricas, antimutagénicas y anticarcinogénicas, entre otras).

Actualmente se producen en la Región unas 600 toneladas de hoja destilada para extractos.

La investigación también reveló que las poblaciones naturales de romero presentan una gran variabilidad y sus propiedades son diferentes según su procedencia geográfica. Por ello se vio la necesidad de tipificarlas para determinar cuáles tienen mejores propiedades antioxidantes y bactericidas, y así poder establecer un cultivo homogéneo con una proyección industrial de utilidad.

El objetivo de la Consejería es obtener variedades de romero que sean trasladables al campo y puedan ser cultivadas por los agricultores (en la actualidad el romero se recolecta directamente del monte).

De esta forma, se conseguiría revalorizar las tierras de secano y poner en cultivo zonas marginales, ya que el romero necesita poca agua.

Según los investigadores, el extracto de romero añadido al pienso reduce la oxidación de la grasa en la carne, inhibe el crecimiento de bacterias alternantes, estabiliza el color rojo durante más tiempo, mantiene el olor propio de la carne y previene el olor a rancio.

Todos estos factores incrementan la vida comercial de la carne. Además, no solo actúa en la carne fresca, también la carne cocinada sigue conservando estos componentes activos.

Los productores de carne de la Región que utilicen este pienso enriquecido con extractos de romero podrán ofrecer en el mercado un producto diferenciado de mayor calidad y con un valor añadido.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.imida.es/paginas/index.html>