

## Carne de Yacaré Overo, una alternativa para prevenir la aterosclerosis

Recientemente un equipo interdisciplinario de investigadores estudiaron la composición grasa de la carne de yacaré overo (*Caiman latirostris*), producidos comercialmente en el programa "Proyecto Yacaré" desarrollado en la provincia de Santa Fe, que ha surgido de un convenio entre el Gobierno de la Provincia de Santa Fe y la Mutual del Personal Civil de la Nación (MUPCN). El equipo de trabajo estuvo integrado por investigadores del Proyecto Yacaré, del CONICET (Centro de Investigaciones Científicas y Transferencia de Tecnología a la Producción, CICYTTP), y del PROPIA (Programa de Prevención del Infarto en la Argentina) de la Universidad Nacional de la Plata (UNLP); participaron del estudio Leandro Lucero, Marcelo Tavella, Carlos Piña y Graciela Peterson. Estudios previos habían determinado que la cantidad de grasa en la carne de yacaré era baja, de por sí esto hace que sea saludable, pero en este trabajo se pretendió ir más allá y conocer que composición porcentual de ácidos grasos se encontraba en la misma. El resultado fue muy alentador. La carne de yacaré presentó mayores concentraciones de ácidos grasos que previenen la aterosclerosis (enfermedad de las arterias producida por el depósito de colesterol, principal causa de muerte de adultos en la Argentina, según la Organización Panamericana de la Salud). Las sustancias beneficiosas halladas son las grasas insaturadas omega-3, omega-6 y omega-9, que previenen la aterosclerosis principalmente a través de la disminución de los niveles de colesterol en sangre. En cuanto a los omega-3, la carne de yacaré presentó porcentualmente más del doble que las demás carnes comparadas, y 10 veces más contenido de omega-6 que la carne de vaca y un tercio más que la carne de pollo. Además, la relación omega-3/omega-6, es la ideal según las recomendaciones de los científicos. Por otro lado, los investigadores encontraron que la concentración de grasas saturadas y trans, que aumentan el riesgo aterogénico (y por lo tanto no son buenas para la salud humana), se encuentran en concentraciones muy bajas en el yacaré al ser comparadas con la carne de vaca, cerdo, pollo y pescado de río (aproximadamente un 15% menos de grasas saturadas de lo que se encuentra en vaca). Con respecto a las grasas trans la carne de yacaré presentó aproximadamente 10 veces menos que la carne de res, tres veces menos que la de pollo y la mitad que la de cerdo. En base al bajo contenido de grasa y su composición, la carne de yacaré puede ser una alternativa nutritiva y saludable para todas las personas. Es importante destacar, que el ácido linolénico (omega-3) presente en concentraciones significantes en carne de yacaré (comparando con otras carnes), reduce notablemente el riesgo de muerte súbita; los buenos hábitos alimentarios representan la base de la prevención y el control de la salud. Si bien, los resultados obtenidos han demostrado que la carne de yacaré es un alimento que repercutiría positivamente en la salud de quienes la consuman, los investigadores han logrado mejorar sus cualidades modificando la dieta de los animales durante su cría. La adición de semillas de lino en la dieta habitual produjo un incremento de ácidos grasos esenciales para la nutrición humana, como el linolénico (omega-3), el linoleico (omega-6); también se incrementó el ácido oleico (omega-9). Al mismo tiempo, se logró reducir considerablemente la concentración de grasas saturadas. Aunque actualmente no se están produciendo animales con estas particularidades, el Proyecto Yacaré está estudiando la posibilidad de lanzar al mercado este nuevo producto que potenciaría las virtudes ya mencionadas. La carne de yacaré, producida en la Provincia de Santa Fe por el programa de manejo, está aumentando su difusión en el mercado argentino, principalmente por su alta calidad y la accesibilidad de su precio.