

ENTREVISTA CON OCTAVIO CATALÁN RUEDA

Jefe del Servicio Técnico de Rumiantes de INZAR S.L



¿Cuáles son las principales razones del uso de antioxidantes en alimentación animal?

El uso de antioxidantes tiene una aplicación práctica en varias vertientes, desde su utilización como conservante y estabilizante de diferentes aditivos como las vitaminas, su influencia positiva sobre la inmunidad o índices reproductivos, hasta su efecto como herramienta muy efectiva para mejorar la calidad de la carne.

De estas razones que expone, ¿cree que es la mejora de la calidad de la carne la principal de ellas?

Posiblemente sí, hay un efecto muy directo entre dosis y tiempo de actividad de estas sustancias antioxidantes y su capacidad para retardar los fenómenos lipídicos oxidativos en la carne, de esta forma se puede lograr que los efectos sensoriales-organolépticos que dichos fenómenos producen en la carne se puedan retardar mejorando la apreciación del consumidor frente a este producto.

Como especialista en vacuno de carne, ¿considera que el vacuno es la especie animal más susceptible a incluir en su dieta productos antioxidantes para mejorar sus productos cárnicos?

La oxidación lipídica altera las características de mayor importancia en la opción de compra de carne de vacuno

La opción de compra en la carne de vacuno esta directamente influenciada por el color, como primer factor en importancia, y por la terneza y el sabor, como factores no menos importantes.

Pues bien, la oxidación lipídica modifica estas características de forma negativa para el consumidor de manera que induce a la formación de colores pardos u oscuros no deseados y a sabores y flvares a rancio que pueden declinar las preferencias del consumidor.

El uso de antioxidantes en la alimentación de los terneros puede evitar y retardar la aparición de estos fenómenos mejorando la apreciación y opción de compra.

¿Considera que el uso de antioxidantes es un buen instrumento para ofrecer productos diferenciados que puedan competir mejor en calidad en el mercado?

Yo me atrevería a decir que, el uso de antioxidantes en la alimentación del ganado vacuno destinado a la producción de carne y que aspire a producir un producto diferencial y de calidad, es de uso obligado.

El uso de estos productos nos puede permitir madurar la carne los días necesarios para conseguir una textura y terneza óptimos (dependerá de cada tipo de animal, edad, sexo, etc.) y, sin embargo, conseguir las características organolépticas y sensoriales de la carne fresca (sabor y color).

¿Cuáles son los ingredientes principales que podemos considerar como antioxidantes?

Tradicionalmente la **vitamina E** se ha considerado el antioxidante natural y de más común uso, a pesar de esto hay productos con contrastada actividad antioxidante que merecen nuestra atención como los **polifenoles**, **flavonoides**, diferentes **fuentes de selenio** y una gran variedad de **extractos naturales** (uva, melón, etc) que requieren un estudio más específico con arreglo a su dosis de actividad, tiempo de actuación e interacciones entre ellos.

¿Considera que, desde el ámbito de la alimentación animal, las posibilidades que ofrecen los ingredientes antioxidantes están todavía poco desarrolladas?

En los rumiantes, existe un interesante trabajo a desarrollar en relación al comportamiento de estos productos en el rumen, en cuanto a su nivel de degradación ruminal y, por lo tanto, su verdadera disponibilidad de absorción.

De la misma forma, hay que trabajar sobre dosis y tiempos de actividad de todos estos productos para conseguir los mejores resultados antioxidantes y, como punto muy importante, en la interacción positiva que pueden tener unos con otros, ya que todos estos productos actúan por diferentes vías antioxidantes y pueden obtenerse diferentes efectos sinérgicos.

En rumiantes, existe un interesante trabajo para optimizar su uso al existir una interacción positiva entre los diferentes tipos de productos antioxidantes