

LA CARNE DE POTRO ES MÁS SALUDABLE QUE LA DE VACUNO

Noticias de Navarra. 2007. www.caballoslomejoresopinar.blogspot.com.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción equina en general](#)

INTRODUCCIÓN

La carne de potro es más saludable que la de vacuno porque contiene un mayor porcentaje de ácidos grasos Omega 3 que son esenciales para nuestra salud, su grasa intramuscular presenta menores índices de aterogeneidad y trombogeneidad que la carne de vacuno o la de ovino. Asimismo, es muy rica en vitamina B y muy tierna, lo que la hace muy apropiada en dietas dirigidas a niños, deportistas, mayores y personas con anemia".

Esta es una de las conclusiones a las que ha llegado María Victoria Sarriés Martínez (Izal, 1972), quien recientemente ha defendido en la Universidad Pública de Navarra la tesis doctoral "Características conformacionales de la canal y calidad de la carne de potro de raza Burguete". El trabajo doctoral, dirigido por la profesora M^a José Beriáin Apesteguía, del departamento de Ciencias del Medio Natural (Área de Nutrición y Bromatología) obtuvo la calificación de sobresaliente cum laude con mención de Doctorado Europeo.

LA RAZA BURGUETE

La carne de caballo que se vende en el mercado navarro para consumo humano procede de dos razas equinas autóctonas, la Jaca Navarra y la Burguete. A esta última pertenece la mayor parte de la carne de caballo que se comercializa en Navarra. En cualquier caso, hay que aclarar que, si se compara con el resto de carnes de abasto, el consumo de la carne de potro presenta un interés marginal y por tanto su actividad comercializadora es mínima.

No obstante, recuerda M^a Victoria Sarriés, hay que destacar que en el año 2003 la raza equina Burguete fue declarada en peligro de extinción, por lo que existen continuados intentos de revalorizar sus productos cárnicos para favorecer su explotación y frenar su desaparición. "Es importante conservar este patrimonio genético, porque se trata de una raza rústica perfectamente adaptada a las condiciones y adversidades del medio, y contribuye a mantener el desarrollo de las poblaciones rurales de Navarra".

Además, recalca, "durante la cría de los animales se desarrollan buenas prácticas ganaderas, ya que la mayor parte del año los potros no están estabulados. Por ello se trata de una producción limpia con baja generación de residuos y bajo consumo de recursos naturales, cuya utilización se realiza además de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente".

El estudio consistió así en caracterizar la carne de potro de raza Burguete, ya que actualmente el consumidor demanda productos perfectamente definidos e identificados. "La asignación de marcas de calidad en la carne requiere la identificación de sus propiedades organolépticas de la carne. En el caso de la carne de potro de raza Burguete hasta la fecha no se habían definido las características del color, la terneza, el perfil de ácidos grasos así como las características del perfil sensorial". Por este motivo explica, "resultaba muy interesante tener conocimiento de sus propiedades para que así la identidad del producto, el origen específico, el sistema de producción y la calidad de su carne queden definidos con el fin de poder transmitir esta información a ganaderos, carniceros, comerciantes, tratantes y éstos a los consumidores que habitualmente consumen carne para aumentar su difusión y en definitiva su consumo."

CARNE MÁS SALUDABLE

En general, en Navarra el sistema de producción de los potros que se destinan para la comercialización de su carne se basa en la obtención de animales que comercialmente se denominan potros lechales y quincenos. "El ganadero vende sus animales al carnicero. Si los potros tienen una edad de entre 7-9 meses, pertenecen a la categoría comercial de potros lechales y si tienen una edad de 15-16 meses pertenecen a la categoría comercial de potros quincenos".

El carnicero ceba sus animales durante un periodo que, dependiendo de la demanda del mercado, suele ser de durar entre 6-7 meses. A continuación los potros son sacrificados y sus canales se clasifican como canales de potros lechales y quincenos dependiendo de la categoría comercial original con la que el carnicero compró el animal al ganadero.

De este modo, el consumidor recibe un producto que es clasificado como potro lechal o quinceno y cuya edad aproximada será de 15-16 meses y 23-24 meses, respectivamente. Por ello, en opinión de la investigadora navarra, sería conveniente "aplicar un sistema oficial de clasificación de canales de potro en función de la conformación y

grado de engrasamiento y precisar la edad de sacrificio para que el producto sea apropiado a la denominación y el consumidor sepa lo que está consumiendo. Asimismo sería aconsejable conseguir una mayor estandarización en el manejo de los potros para obtener carnes más homogéneas”.

En lo que respecta a las propiedades de la carne, explica que la de los potros de 24 meses es un poco más dura que la de los que tienen 16 meses, pero, en cualquier caso, es más tierna que la de vacuno. Asegura que tiene las mismas proteínas que la carne de vacuno, pero la de potro es menos grasa y contiene, aproximadamente, 9 veces más ácidos grasos esenciales que la de vacuno.

Paralelamente, presenta mejores índices de aterogeneidad y trombogeneidad por lo que se trata de un tipo de carne muy beneficioso para la salud. Ambos índices indican el efecto de la composición de la grasa sobre la salud humana y las enfermedades cardiovasculares. El índice de aterogeneidad está relacionado con la arteriosclerosis (el consumo de grasas saturadas y colesterol favorece la arteriosclerosis) y el índice de trombogeneidad se asocia con la trombosis arterial (su origen depende de las plaquetas sanguíneas, actividad regulada por los eicosanoides o prostaglandinas).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO

A pesar de sus propiedades, la carne de potro es muy poco consumida. Según María Victoria Sarriés, esto se debe a que, “en general, consideramos a los caballos animales de compañía y sentimos una cierta animadversión a consumir su carne”.

En este sentido, comenta que en Italia, Francia y Países Bajos se consume mucha carne de caballo, mientras que en Gran Bretaña e Irlanda la venta es casi nula debido a que allí consideran el caballo animal de compañía. “En España el consumo es todavía muy bajo, por lo que sería bueno impulsar campañas para difundir entre los ciudadanos sus grandes beneficios”.

Precisamente en su trabajo doctoral se estudia la evolución de la venta de carne de caballo en España entre 1991 y 2003 y se concluye que el momento en el que se produjo un mayor consumo fue en 1997, con 0,19 kg por habitante. En 2001 el consumo fue de 0,17 kg por habitante y en 2003 de 0,11 kg.

La nueva doctora navarra explica a este respecto que entre 1999 y 2001 el consumo de carne de caballo en España se incrementó un 21% debido a la encefalopatía espongiiforme bovina o enfermedad de las vacas locas. “Sin embargo, de 2001 a 2003, a medida que fue aumentando la seguridad alimentaria y la venta de carne de vacuno se fue recuperando, el consumo de carne de caballo disminuyó un 35%. Esto quiere decir que la actividad comercializadora en este tipo de carne debería alcanzar un mayor grado de profesionalización, pues está muy poco profesionalizada. Y deberían realizarse buenas campañas de difusión para que el consumidor conozca sus excelencias y la demande. Asimismo, sería importante que fuese posible encontrar carne de potro y de caballo en las grandes superficies, donde sólo se vendió durante la crisis de las vacas locas”.

Por otro lado, María Victoria Sarriés considera que sería interesante estudiar el tiempo de maduración que precisa esta carne para determinar cuál es el momento óptimo de consumo, así como la manera en la que influyen las dietas de estos animales en la calidad y composición de su carne. Se da la circunstancia de que, durante la elaboración de su trabajo doctoral, María Victoria Sarriés Martínez investigó durante un año en Irlanda gracias al disfrute de una beca europea Marie Curie, en el Nacional Food Centre, la influencia de la alimentación del vacuno en su carne. “Es investigación debería realizarse también en la carne de caballo”, concluye.

[Volver a: Producción equina en general](#)