

La leche de oveja contiene más ácido beneficioso en primavera

Un equipo del Departamento de Producción Animal ha encontrado que la leche de estos rumiantes posee una mayor concentración de ácido linoleico conjugado (CLA, por sus siglas en inglés) que en otras estaciones. El CLA es conocido por sus efectos cardiosaludables y puede otorgar un valor añadido a los productos lácteos ovinos de esa temporada.

DiCYT

28/9/2009 18:16 CEST



Ovejas churras. Foto: DiCYT.

La investigación pretendía conocer cuáles eran los factores ambientales que inciden en la presencia de hasta 36 ácidos grasos en la leche de oveja. Este conjunto de ácidos, antes denostados por los productores al ser considerados muy grasos, posee cualidades beneficiosas para la salud. En el ácido linoleico conjugado, por ejemplo, se han demostrado efectos anticancerígenos y antihipertensivos en modelos experimentales animales.

"Queremos conocer los efectos de variabilidad que inciden en la presencia de este conjunto de ácidos grasos para, posteriormente, poder determinar qué mejoras genéticas podemos realizar en el ganado ovino productor de leche", comenta Carlos Gonzalo, coordinador del trabajo. Ese conjunto de factores actúa como "ruido de fondo" para establecer las posteriores selecciones genéticas.

Publicada en la revista científica sobre lechería y producción lechera, *Journal of Dairy Science*, el trabajo incluyó un estudio exhaustivo de 2.218 lactaciones de 1.109 ejemplares, procedentes de 14 rebaños de ovejas churras en Castilla y León. La churra es una raza autóctona de la comunidad autónoma productora de leche. Los investigadores controlaron cinco factores de variabilidad: la composición del rebaño, el día de muestreo, la edad de la oveja, el momento de la lactación y la estación del año.

La factor registrado "más importante", según Gonzalo, estaba en la estación. En primavera, la leche de oveja presenta, según la investigación, entre el 30 y el 44% más de concentración de CLA que en otras estaciones del año.

"El efecto de la estación está vinculado a la alimentación", explica el especialista, "porque tanto en primavera como en verano, ésta tiene una base pastosa". El CLA, *grosso modo*, se forma en el rumen a partir del pasto ingerido por los animales. "Esta circunstancia ahonda en la importancia que tiene el pastoreo para la producción láctea de las ovejas", continua.

Otros factores de variabilidad

Los otros factores ambientales, según el estudio, también tienen su repercusión. El día del muestreo se mostró, para los objetivos ulteriores del trabajo, como un factor importante. "No todos los días son iguales, del mismo modo que tampoco lo son la alimentación y el manejo que se realiza en cada momento", explica Gonzalo. El estado de lactación y la edad de la oveja ofrecía resultados "significativos sobre algunos ácidos grasos".

Por ejemplo, a través de la recogida de datos se supo que cuando más cerca se está del periodo en el que las ovejas tienen leche en sus mamas, más grasa es (y por tanto, más presencia de CLA hay). La composición del rebaño, de cara a las posteriores acciones de mejora genética, era también

importante, ya que a mayor variabilidad en los genes de los individuos que lo componen, más posibilidades hay de progreso.

A partir de esta información, los investigadores han comenzado a realizar estimaciones de parámetros genéticos para saber si es posible que el ácido linoleico conjugado y otros ácidos grasos puedan ser objeto de la selección. Los científicos ya poseen algunos datos preeliminares. La investigación de este trabajo, realizada por un grupo de excelencia de la Universidad de León, contó con la financiación del antiguo Ministerio de Educación y Ciencia y de la Junta de Castilla y León.

Las ovejas producen leche en más cuantía durante la primavera. Al ser un ganado de carácter estacional, este incremento de leche en esta estación produce un exceso de oferta en el mercado que perjudica a los ganaderos. Dar salida a esta leche, especialmente a través de los quesos, es uno de los objetivos de los productores.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

OVEJA | ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO | LECHE | CLA |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)