FICHA investigación 1.200

Efectos del **aceite de semilla de uva y de la linaza sobre la calidad del huevo**

R. P. TURCU Y COL.
EUROPEAN SYMP. ON QUALITY OF EGGS AND POULTRY CESME, TURQUÍA, JUNIO 2019

INTRODUCCIÓN

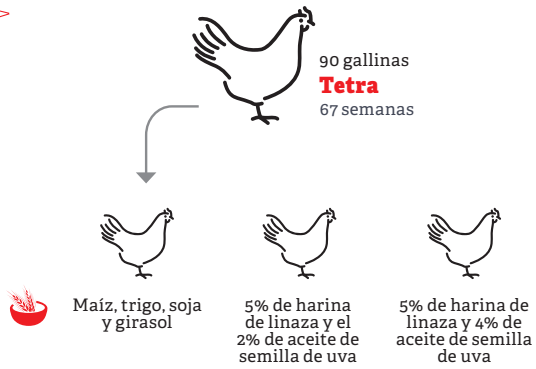
Dado el creciente interés por los productos enriquecidos con ácidos grasos poliinsaturados – PUFA – y viendo que el huevo es uno de los alimentos más importantes en la dieta habitual del ser humano, hemos querido realizar una prueba para investigar la posibilidad de cubrir este objetivo mediante el suministro a las gallinas de una de las principales fuentes de ellos, como es la linaza y sus subproductos.

Sin embargo, dada la posibilidad de enranciamiento de la misma, hemos querido utilizar al mismo tiempo un aceite de semilla de uva, un producto reconocido por su alto contenido en polifenoles y de ácidos grasos insaturados.

PRUEBA

La experiencia la llevamos a cabo con 90 gallinas Tetra de 67 semanas de edad, de unos pesos muy homogéneos, alojadas en jaulas y sometidas al mismo manejo excepto en su alimentación.

Repartidas en 3 grupos, mientras que uno de ellos recibía una ración de puesta a base de maíz, trigo, soja y girasol – CON -, otro fue alimentado con una dieta conteniendo el 5% de harina de linaza y el 2% de un aceite de semilla de uva – EXP-1 – y el tercero una dieta con igual cantidad de linaza y el 4% de este último producto – EXP-2 -.



RESULTADOS

En la tabla adjunta pueden verse los valores analíticos de las raciones experimentales y las diferencias más significativas en la composición de los huevos recogidos de los 3 grupos de gallinas.

Sin otras diferencias significativas en la calidad de los huevos, puede concluirse que la incorporación en la dieta de las gallinas de una harina de linaza originó un aumento sustancial en el contenido de los huevos en PUFA y omega-3, contribuyendo en ello el aceite de semilla de uva por su aptitud como antioxidante.

Tabla 1. Principales características de la composición grasa de las raciones experimentales y diferencias más significativas en la composición de los huevos producidos (*)

Grupos experimentales	CON	EXP-1	EXP-2
Diferencias de las raciones en ácidos grasos:			
Omega-3, %	1,24	8,71	7,17
Omega-6, %	56,05	54,12	60,85
PUFA, %	57,28	62,83	68,02
Valor en ácidos grasos de los huevos, g/100 g grasa:			
Omega-3	1,57 a	3,63 b	3,25 c
Omega-6	24,92 a	24,39 a	28,99 b
PUFA total	26,50 a	28,02 b	32,25 c

(*) Las cifras de la misma línea seguidas de una letra distinta son significativamente diferentes (P < 0,05)