

EMPLEO DE SALES CÁLCICAS DE ÁCIDOS GRASOS N-3 EN LA RACIÓN DE OVEJAS: RENDIMIENTOS, CALIDAD DE LECHE Y CANAL DE LOS LECHAZOS

Gallardo¹, B., Lavín², P., Mantecón², A.R. y Manso¹, T.

¹Área de producción Animal. Dpto. C. Agroforestales. Universidad de Valladolid. 34004 Palencia, España.

²Instituto de ganadería de montaña (IGM, CSIC-ULE). Finca marzanas s/n, 24346 Grulleros (León), España; mtmanso@uva.es

INTRODUCCIÓN

Los ácidos grasos (AG) n-3, como el ácido α -linolénico y los ácidos grasos n-3 de cada larga, han sido relacionados con efectos beneficiosos para la salud humana (Kouba y Mouro, 2011), por lo que su incremento en los alimentos derivados de los rumiantes ha generado un gran interés. La incorporación en las raciones de ovejas de grasas ricas en estos AG n-3 es una de las estrategias más efectivas para mejorar el perfil lipídico de los productos obtenidos. El objetivo de este trabajo ha sido estudiar el efecto de la incorporación de sales cálcicas de AG n-3 en la ración de ovejas Churras en inicio de lactación sobre la calidad de la leche y los rendimientos productivos de los corderos lechales producidos.

MATERIAL Y MÉTODOS

Después del parto, 36 ovejas Churras y sus correspondientes 36 corderos fueron asignadas a 3 tratamientos experimentales de acuerdo con la grasa que recibieron: Control (sales cálcicas de aceite de palma), LIN (sales cálcicas de aceite de linaza) y LINFISH (sales cálcicas de ácidos grasos de pescado y aceite de linaza). Cada tratamiento recibió *ad libitum* la misma ración total mezclada variando únicamente el tipo de grasa incorporada, que se incorporó para que aportara un 2,5% de grasa a la ración. La producción y la composición de la leche se controló en la tercera semana de lactación y el perfil de AG de la leche se analizó mediante cromatografía de gases (Gómez-Cortés *et al.* 2014). Los corderos permanecieron con sus madres hasta el momento del sacrificio (aproximadamente 11 kg), siendo alimentados exclusivamente con leche materna. Se registró el peso vivo al sacrificio, el peso de la canal caliente y la canal fría, el pH de la carne, el color de la carne y de la grasa y el peso de la grasa pélvico-renal. Todos los datos se analizaron mediante el procedimiento GLM del paquete estadístico SAS.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La inclusión de sales cálcicas ricas en AG n-3 en la ración de ovejas Churras durante el inicio de lactación no dio lugar a diferencias significativas ($P > 0,05$) en la producción de leche y únicamente se observó un descenso significativo en la producción y el porcentaje de grasa de la leche de las ovejas de los tratamientos LIN y LINFISH ($P < 0,05$). La incorporación de grasas ricas en AG n-3 no afectó al contenido total de AG saturados, monoinsaturados y poliinsaturados ($P > 0,05$) de la grasa de la leche de las ovejas, sin embargo, aumentó el contenido en AG n-3 ($P > 0,05$). El contenido en ácido vaccénico y ruménico de la grasa de la leche fue significativamente mayor ($P < 0,001$) en los tratamientos LIN (181 y 128 %) y LINFISH (389 y 217%) con respecto al tratamiento Control. El porcentaje de ácido linolénico de la grasa de la leche fue un 28% mayor ($P < 0,001$) en el tratamiento LIN que en el tratamiento Control y el porcentaje del ácido docosahexaenoico fue un 457% mayor ($P < 0,001$) en el tratamiento LINFISH que en el tratamiento Control. La inclusión de sales cálcicas ricas en AG n-3 no afectó de manera significativa ($P > 0,05$) a ninguno de los parámetros relativos al peso, crecimiento y características de la canal de los lechazos pertenecientes a los distintos tratamientos experimentales.

CONCLUSIÓN

Las sales cálcicas ricas en AG n-3 mejoran la calidad nutricional de la grasa de la leche de las ovejas sin que los rendimientos productivos de los lechazos se vean afectados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Gómez-Cortés *et al.* 2014. Meat Sci. 96: 1304-1312 • Kouba *et al.* 2011. Biochimie 93: 13-17

Agradecimientos: este trabajo ha sido financiado por la Agencia Estatal de Investigación y Fondo Europeo de Desarrollo Regional (proyecto AGL2016-75159-C2-1-R).