

Garrofa per millorar la conservació de la carn de porc i corder

Un projecte de la UdL demostra la seu utilitat en el pinso

Incorporar la polpa de **garrofa** [

<https://ca.wikipedia.org/wiki/Garrofer>] a la dieta de porcs i corders ajuda a la posterior conservació de la seu carn, sense penalitzar el seu rendiment productiu ni afectar negativament a l'estat nutricional dels animals. Així ho demostra una recerca del **departament de Ciència Animal** [<https://www.ca.udl.cat/ca/>] de la Universitat de Lleida (UdL), en col·laboració amb el **CITA** [<https://www.cita-aragon.es/>] d'Aragó, la Universitat de Saragossa i el grup **bonÀrea Agrupa** [<https://www.bonarea.com/>]. El projecte *Tanins condensats i vitamina E a la dieta per a millorar la vida útil de la carn de porc i corder (TANINVIT* [https://ruralcat.gencat.cat/documents/20181/8539302/081_FITXA+INICIAL+ACTIVITATS+DE+DEMOSTRACI%C3%AD]) s'ha finançat a través de l'**Operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica** [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_en] del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.



Alguns dels animals de l'estudi / Foto: Diego Botegal-UdL

La garrofa té un alt contingut en carbohidrats (oligosacàrids i polisacàrids) i **polifenols** [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Polifenol>] com els **tanins** [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Tan%C3%AD>], considerats un potent antioxidant amb propietats antiinflamatòries. Els resultats del projecte TANINVIT han mostrat que es pot incloure fins a un 20% de polpa de garrofa a la dieta de porcs i corders, sempre que s'equilibrin les aportacions d'energia i aminoàcids amb altres ingredients del pinso.

"A més, en els porcs la utilització de garrofa ha modificat la conducta alimentària i ha reduït els **comportaments agonístics** [https://es.wikipedia.org/wiki/Comportamiento_agon%C3%ADstico] abans del sacrifici", explica el professor de Producció Animal de la UdL **Javier Álvarez** [<https://www.ca.udl.cat/es/personal-docent/professorat-docent/alvarez-rodriguez-javier/>]. "Els suplements de vitamina E (300 UI/kg) les darreres sis setmanes d'engreix no han estat necessaris per optimitzar la qualitat físic-química de la carn de porc emmagatzemada en safates amb atmosfera modificada, mentre sí ha servit per a incrementar la vida útil de la carn de corder en aquestes condicions de conservació", afegeix.

L'objectiu de l'estudi és adaptar la nutrició animal en l'entorn mediterrani als principis d'economia circular i a una transició agroecològica del model productiu que fomenti l'obtenció de productes alimentaris de gran qualitat i respectuosos amb el medi ambient i el benestar animal. Els resultats formen part de la tesis doctoral de l'investigador en formació Diego Botegal, del Programa Interuniversitari de Campus Iberus sobre **Sistemes Eficients de Producció i Qualitat Agroalimentària** [<https://eventos.unizar.es/46358/detail/programa-de-doctorado-en-sistemas-eficientes-de-produccion-y-calidad-aq>], amb el suport del projecte **Iberus Talent** [<https://www.iberustalent.com/researcher/diego-botegal/>] del programa d'investigació i innovació H2020 de la Unió Europea (acord de subvenció Maria Skłodowska-Curie No 801586).

Aquests i altres resultats de la recerca es divulgaran el proper dia 30 de novembre en una **Jornada tècnica en línia** [https://ruralcat.gencat.cat/c/document_library/get_file?uuid=b5c2cab2-82bd-4bb5-b9ed-086ec083be08&groupId=1010&filename=JORNADA%20T%C3%89CNICA%20EN%20L%C3%ADNIA%20-%2030%20NOVEMBRE%202018.pdf] emmarcada en el Pla Anual de Transferència Tecnològica del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

MÉS

INFORMACIÓ :

Fitxa del projecte TANINVIT [https://ruralcat.gencat.cat/documents/20181/8539302/081_FITXA+INICIAL+ACTIVITATS+DE+DEMOSTRACI%C3%87A]