

Evolución de la concentración de α -tocoferol en huevos enriquecidos en ácidos grasos poliinsaturados.



Universitat
Autònoma
de Barcelona

J. Galobart, A. C. Barroeta y M.D. Baucells

Unitat de Nutrició i Alimentació Animals, Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona.

08193 Bellaterra, España

Correo electrónico: Ana.Barroeta@uab.es

INTRODUCCIÓN

Aumentar el contenido en ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) $\omega 3$ del huevo no es la única posibilidad de modificar y mejorar su valor nutritivo. El enriquecimiento de los huevos en α -tocoferol asegura una mayor estabilidad a la oxidación así como un aporte extra de vitamina E en el alimento. Por ello, si bien se sabe que la concentración de α -tocoferol en huevo depende de su concentración en la dieta, es de gran interés estudiar la evolución de su depósito y, en concreto, el efecto del tipo de grasa añadida a la dieta.

OBJETIVO

Evaluar la curva de depósito de α -tocoferol en huevos enriquecidos en AGPI $\omega 3$ o $\omega 6$ mediante la utilización de diferentes aceites vegetales en la dieta.

MATERIAL Y MÉTODOS

Animales: 40 gallinas estirpe Lohmann

Tratamientos experimentales:

5% Aceite Linaza
+ 200 mg/kg α -TA

5% Aceite Girasol
+ 200 mg/kg α -TA

α -TA= acetato de α -tocoferol

Recogida muestras: 0, 4, 9, 14, 19 y 50 días de suplementación dietética.

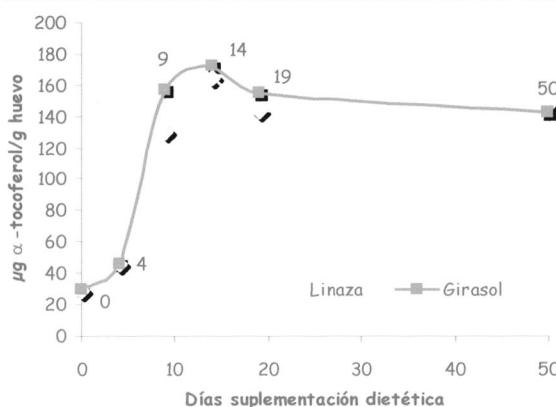
Ánalisis realizados: Concentración de α -tocoferol en huevo.

RESULTADOS

La concentración de α -tocoferol en huevo incrementa después de los cuatro primeros días de suplementación dietética, llegando a su máximo valor, para ambos tratamientos, a los 14 días (FIGURA 1). Posteriormente se produce un declive de aproximadamente un 10-12% en su concentración hasta los 19 días, a partir de los cuales la concentración de α -tocoferol en huevo se mantiene prácticamente constante a un nivel de 145 μ g/g de huevo aproximadamente. No se observaron diferencias en el patrón de la curva de depósito por el tipo de aceite dietético.

La concentración de α -tocoferol fue numéricamente superior en los huevos del tratamiento con aceite de girasol, con un menor nivel de insaturación (66,1% de AG insaturados), que en los del tratamiento con aceite de linaza (69,3% de AG insaturados), aunque estas diferencias sólo fueron significativas a los 9 días.

FIGURA 1.



CONCLUSIONES

Hacen falta un mínimo de 3 semanas para conseguir una estabilización del nivel de α -tocoferol en huevo fresco. El tipo de grasa añadida al pienso afecta a la concentración de α -tocoferol en el huevo, pero no a su patrón de depósito.