

Resumen N°2 | Alimentos y contexto social

Mejoramiento del perfil de ácidos grasos de huevos. Efectos de los aceites de lino y maíz

Gentile, A.¹; Novello, V.¹; Hilbe, C.²;
Vera Candiotti, L.^{1,3}; Gerstner, C.^{1,3};
Boggero, C.^{2,3}; Williner, M.R.¹; González, M.¹;
Müller, M.A.²; Bernal, C.^{1,3}

¹Fac. Bioquímica y Cs. Biológicas - UNL

²Fac. Cs. Veterinarias - UNL

³CONICET

Contacto: cbernal@fcb.unl.edu.ar

Palabras claves: huevos, perfil lipídico, aceite de lino,
aceite de maíz

Keywords: eggs, lipid profile, flax oil, corn oil

Durante los últimos años se ha extendido notoriamente el desarrollo de alimentos funcionales, dentro de los cuales se enmarcan los huevos enriquecidos con ácidos grasos poli-insaturados (AGPI). El objetivo fue evaluar el efecto de la suplementación de alimento de gallinas ponedoras con aceites ricos en AGPI de las series n-3 o n-6 sobre el perfil de ácidos grasos (AG) de los huevos. Para tal fin, gallinas ponedoras (especie *Gallus gallus*, línea *Lhomann Brown*) fueron alimentadas durante 30 días con dieta control (C) o dietas suplementadas con 30,65 g de aceite de lino (AL) obtenido bajo condiciones controladas o de aceite de maíz (AM) comercial/ kg de dieta. La cuantificación de los AG en huevos se realizó mediante cromatografía gaseosa. Los resultados, en forma de porcentaje (%) de metilester de AG o relación de AG, se expresaron como $X \pm SEM$. Análisis estadísticos fueron procesados por un ANOVA (1x3) seguido de Tukey's test. Superíndices diferentes indican significancia estadística con un $p < 0.05$. Las principales modificaciones (%; n=5) en los AG producto de la suplementación con AL o AM fueron: AG saturados; C: $35,5 \pm 0,1a$; AM: $33,5 \pm 0,4b$; AL: $32,2 \pm 0,1c$; AGPI; C: $20,9 \pm 0,6a$; AM: $24,0 \pm 0,3b$; AL: $24,4 \pm 0,8b$; Ác. Linoleico; C: $16,6 \pm 0,3a$; AM: $18,9 \pm 0,2b$; AL: $17,9 \pm 0,6^{a,b}$; Ác. α -Linolénico; C: $0,58 \pm 0,04a$; AM: $1,92 \pm 0,12b$; AL: $3,30 \pm 0,14c$; Ác. Araquidónico; C: $1,63 \pm 0,03a$; AM: $1,40 \pm 0,01b$; AL: $1,21 \pm 0,04c$; EPA; C: $0,000 \pm 0,000a$; AM: $0,019 \pm 0,001b$; AL: $0,048 \pm 0,002c$; DHA; C: $0,79 \pm 0,03a$; AM: $1,17 \pm 0,04b$; AL: $1,37 \pm 0,03c$; y la relación Ác. Linoleico/ Ác. α -Linolénico: C: $29,1 \pm 1,6a$; AM: $10,0 \pm 0,6b$; AL: $5,4 \pm 0,1c$. Se puede concluir que la suplementación del alimento de las gallinas ponedoras con aceites ricos en AGPI mejoró notablemente el perfil de AG de los huevos logrando, con el AL, los mejores resultados

reflejados por la reducción de AG saturados y de la relación AGPI n-6/n-3, como también por el incremento de los AG: Ácido α -Linolénico, EPA y DHA. El desarrollo de huevos ricos en AGPI n-3 podría mejorar la ingesta de AG tendientes a cubrir las recomendaciones nutricionales actuales.