

Seminario técnico internacional “Enfoques sobre la calidad de carne y grasa en rumiantes: el consumidor como prioridad”

Martes 13 de mayo de 2008.

Sala VIP. Facultad de Agronomía. Garzón 780. Montevideo.

Entrada libre, con cupos limitados.

Se ruega confirmar asistencia a: gari@fagro.edu.uy o al 099 72 1745

8:30 – 9:15 “Diferenciación de las carnes bovinas del Uruguay a partir de sus atributos intrínsecos y su influencia en la salud humana y la onservación del producto”. **Ing. Agr. M.Sc. Gustavo Brito**. Investigador Principal. INIA.

9:30 – 10:15 “Calidad de carne ovina: impacto de decisiones a lo largo de la cadena”. **Ing. Agr. PhD Gianni Bianchi**. Profesor Agregado. Unidad Calidad de Producto. Estación Experimental “Dr. Mario A. Cassinoni” Facultad de Agronomía. UDELAR.

10:30 – 11:15 “Producción de carne bovina, respuesta animal y calidad del producto”. **Dra. Alejandra Acosta**. Profesora Adjunta. Departamento de Producción Animal. Facultad de Agronomía Universidad de Buenos Aires.

11:30 – 12:15 “El LATU como soporte a la industria cárnica nacional” **Quím. Farm. Nury Prat**. Gerente de División Análisis, Alimentos y Medioambiente. LATU.

14:00 – 14:45 “Carnes rojas en la nutrición humana”. **Lic. Guillermo Velasco**. Profesor Adjunto. Departamento de Nutrición Básica de la Escuela de Nutrición y Dietética Facultad de Medicina UDELAR.

15:00 – 15:45 “Lípidos de la carne vacuna y sus propiedades nutricionales”. **Dra. Maria Antonia Grompone**. Profesora Catedrática de Fisicoquímica. Directora del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Química – UDELAR.

16:00 – 16:45 “Organización de la Investigación en la URH (Unité de Recherche sur les Herbivores) del INRA (Institut National de la Recherche Agronomique): principales ejes temáticos”. **Dr. Dominique Bauchart**. Jefe del Nutrición y Metabolismo de la Unidad de Investigación sobre Rumiantes del INRA Clérmont Ferrand/Theix, Francia.

17:00 – 17:45 “Impacto sobre la salud humana y valor dietético de los lípidos de la carne de rumiantes”. **Dr. Dominique Bauchart**.

El Seminario procura que los especialistas de las diferentes áreas aborden - desde su perspectiva y antecedentes- la temática del consumo de carnes rojas y sus efectos sobre la salud humana. La actividad tiene como objetivo compartir la visión e información de las diferentes Instituciones involucradas sobre estos tópicos, con el propósito de buscar alianzas de cooperación entre los países participantes. La calidad y antecedentes de los disertantes nacionales y extranjeros hizo que pareciera sensato abrir la actividad al público en general, por revestir características que superan las expectativas iniciales.

Información sobre la misión francesa:

Con el apoyo de la CSIC y el INIA, visitarán Uruguay en mayo próximo al Responsable Adjunto de Nutrición y Metabolismo de la Unidad de Investigación sobre Rumiantes del INRA Clérmont-Ferrand/Theix, de Francia, Dr. Dominique Bauchart y el Investigador Principal de la misma Unidad, Dr. Denis Durand. La visita de estos científicos se enmarca en las actividades del Proyecto FPTA 223: "Alternativas dietéticas para modificar los atributos sensoriales (sabor, olor y flavor) y la calidad nutricional de la carne de rumiantes (novillos y corderos)", a cargo del Ing. Agr. Gustavo Garibotto Carton.

El equipo del Dr. Bauchart desarrolla estudios mecanicistas sobre el metabolismo de los nutrientes a nivel sanguíneo y tisular (principalmente en músculo, grasa e hígado) de rumiantes en crecimiento o en fase de terminación, y su interacción con las características de su alimentación (tipo de dieta, ritmo de alimentación), el tipo genético y el estado fisiológico. Estos estudios metabólicos -que integran las interacciones y las relaciones entre nutrientes, así como las relaciones entre órganos y tejidos- tienen como objetivo principal garantizar y/o mejorar la calidad nutricional y organoléptica de la carne sin afectar la salud ni el bienestar de los animales. Los trabajos en curso refieren fundamentalmente al metabolismo muscular de los micro y macronutrientes (glucosa y glucógeno, aminoácidos y proteínas, ácidos grasos -sobre todo poliinsaturados n-3, ácido linoleico conjugado, Vit. B 12, dipéptidos de la histidina, etc) de interés para la salud humana.

Un segundo eje de trabajo concierne al control del valor nutricional de los nutrientes depositados en el músculo a lo largo de la vida del animal- luego en la carne- y particularmente a la importancia de los factores vinculados con el animal (factores de stress) y a su alimentación (dietas enriquecidas con aceites vegetales muy insaturados) potencialmente implicados en la inducción de los procesos de peroxidación de los lípidos y las proteínas musculares.

Un tercer eje de trabajo -más reciente- refiere al estudio de algunas propiedades biológicas de los micronutrientes depositados en la carne (CLA, dipéptidos, como carnosina) que pueden estar implicados en la prevención de patologías severas (cáncer, aterosclerosis, etc).