

Modificación del perfil de ácidos grasos de la leche mediante el pastoreo complementario a dietas completas mezcladas



Autor: Ernesto Morales Almaráz

Año: 2009

Directores: Dr. Fernando Vicente y Dra. Begoña de la Roza

Lugar de presentación: Universidad de Zaragoza

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

El trabajo estudió la influencia del sistema de manejo en el ganado vacuno, mediante el pastoreo a diferentes niveles de intensidad, complementado con dietas *unifeed*, sobre la producción, la composición y el perfil de ácidos grasos de la leche de vaca.

Se evaluaron distintos tratamientos basados en el suministro de raciones *unifeed* que suplementaban al consumo de hierba según diferentes tiempos de pastoreo. Cuando las vacas permanecen seis y doce horas en el pasto se ahorran, respectivamente, 3 y 7 kg de materia seca de mezcla *unifeed* por vaca y día respecto a las vacas que no salen a pastar, sin afectar a la producción ni a la composición de la leche. La calidad de la grasa de la leche es superior cuando los animales pastan durante doce horas diarias, ya que el forraje fresco representa una excelente fuente de ácidos grasos poliinsaturados para el animal.

Otro experimento, llevado a cabo con la colaboración de la empresa Sociedad Asturiana de Servicios Agropecuarios, S.L. (ASA), consistió en un seguimiento de la producción de leche de 20 ganaderías asturianas de la zona centro y oeste de la comunidad. Los resultados obtenidos en condiciones prácticas de producción confirman los resultados experimentales. Aquellas explotaciones que incluyen en la dieta forraje fresco mediante pastoreo, producen una leche con un mayor contenido de ácidos grasos beneficiosos para la salud humana, principalmente ácidos omega-3, omega-6 y CLA.

Por lo tanto, evaluando las estrategias de alimentación basadas en un manejo con pastoreo complementado por dietas *unifeed* equilibradas, además de un importante ahorro en los gastos de alimentación sin afectar a la producción, implica la posibilidad de modificar la composición de la grasa de la leche. El pasto proporciona a la leche un mayor contenido de ácidos grasos insaturados, lo que representa una estrategia viable hacia la producción de una leche más saludable desde el punto de vista de la nutrición humana.