

La grasa de origen animal en el alimento para mascotas

GA - 003

Los aceites y las grasas se componen mayoritariamente por triglicéridos (lípidos) que a su vez están formados por una molécula de glicerol ligada a tres ácidos grasos.

Los ácidos grasos son los componentes que determinan las características físicas de los aceites y grasas y sus efectos metabólicos sobre organismo.

- ¿ PORQUÉ INCLUÍRLAS ?

Los lípidos pueden estar naturalmente presentes y en proporciones variables en los ingredientes destinados a la elaboración de alimentos secos y húmedos para mascotas y son la fuente más concentrada de calorías ya que proporcionan (8.5 kcal / g) más del doble de energía que los carbohidratos o las proteínas (3.5 kcal / g).

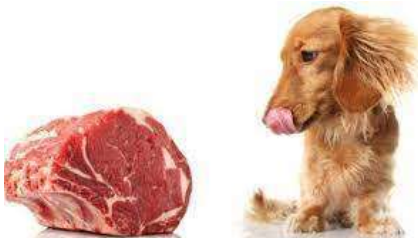
Los aceites y grasas también son fuentes de ácidos grasos esenciales, aquellos que no son sintetizados por el organismo pero que son indispensables para funciones metabólicas específicas, por lo que se obtienen únicamente a través de la dieta. Todos los ácidos grasos esenciales tienen una característica común: son poliinsaturados, es decir, presentan varios enlaces dobles en sus moléculas.

Una deficiencia alimentaria de ácidos grasos esenciales en las mascotas puede resultar en problemas en la piel y en el pelo, reducción del desarrollo cognitivo y la destreza de los perros, enfermedades oculares.

“Los lípidos forman parte de una dieta saludable”



- LAS GRASAS COMO POTENCIADORES DE GUSTO



La grasa fresca influirá positivamente en la aceptación del alimento por la mascota.

Las grasas de origen animal son las que más se utilizan para aplicación en cobertura, solas o en combinación con aditivos “potencializadores” de gusto en forma de líquido, en polvo o ambos.



Las grasas se pueden aplicar en cobertura o internamente a los alimentos para mascotas. Los procesos más comunes para agregar grasas líquidas en cobertura son el recubrimiento de tambor, el recubrimiento al vacío y el recubrimiento de disco giratorio. Estos equipos aseguran una dispersión homogénea de la grasa sobre la superficie de todas las croquetas.

Comúnmente en un alimento seco, croquetas, primero se aplica la grasa y después el aditivo líquido o en polvo. Este orden ayuda a evitar que la grasa enmascare el efecto de los “potenciadores” de gusto y a que el polvo se adhiera mejor a la superficie de la croqueta. Este proceso se puede utilizar también para una aplicación de probióticos sobre la croqueta después del proceso de extrusión.



- LA PALATABILIDAD DE LAS GRASAS DE ORIGEN ANIMAL

La grasa de res se usa con poca frecuencia debido a su alto punto de fusión endureciendo a temperaturas de 20 a 25 °C. Por su bajo punto de fusión, las grasas de pollo y de cerdo se mantienen líquidas a temperaturas más bajas por lo que se usan con más frecuencia para aplicación por cobertura.

La grasa de pollo se destaca por poseer un alto contenido de ácido linoléico (Omega 6) que es un ácido graso esencial mientras que la grasa de cerdo posee el 60% de ácido oleico en su composición.

Existe una diferencia en la preferencia de la grasa de acuerdo con la especie de origen (pollo, porcino o vacuno). Se ha reportado que el grado de saturación de los ácidos grasos juega un papel importante en la preferencia de una grasa respecto a otra. En este sentido, el nivel de preferencia de grasa es:

Grasa Bovina > Grasa Porcina > Aceite de Pollo > Aceite de Pescado

Ha sido bien documentado que la calidad de la grasa es un factor importante en el nivel de preferencia de la grasa. Un estudio realizado con aceite de pollo de dos calidades diferentes (A y B) que se agregó en el alimento para gatos mostró una diferencia significativa en la preferencia tres veces mayor del alimento que se suplementó con el aceite de pollo de mejor calidad.

Las características del aceite de mejor calidad fueron: 5% de Acidez, 5 meq/kg de peróxidos, 1% de humedad y 1% de impurezas.

Por último, los ácidos grasos son altamente susceptibles a la oxidación pudiendo generar notas desagradables que afectan la preferencia y el interés de una mascota en su alimento. Para evitar este fenómeno, los aceites y las grasas se deben conservar adecuadamente en contenedores cerrados y a una temperatura inferior a los 60°C.