



La Leche de Fleckvieh combate al Cáncer con 30% mas en CLA (Acido Linoleico Conjugado).



Cada día mas y mas nosotros estamos interesados en lo que comemos y si es bueno para nuestra salud. Los avances rápidos que se hacen en un área de la ciencia son a menudo el resultado de importantes descubrimientos en otras disciplinas. Eso es exactamente lo que a sucedido con la leche.

Todos sabemos que la leche es una buena fuente de proteína y calcio. Pero por supuesto ahí esta la grasa. Hasta ahora recientemente, reducir la grasa en la leche fue una gran prioridad; eso alcanzo el 2% y después el 1% de grasa en leche. La grasa en los productos lácteos fue considerado generalmente que estaba constituida principalmente por ácidos grasos saturados y por lo tanto, malo o perjudicial. Así, en las mentes de la mayoría de la gente lo correcto era limitar o reducir el consumo de leche y otros productos lácteos. Recientemente los científicos han estado investigando el contenido de grasa en la leche mas detalladamente. Gracias a que los métodos analíticos han llegado a ser mas sofisticados, nosotros somos capaces de investigar los componentes menores de los alimentos, a menudo con resultados sorprendentes.

En la grasa de la leche hay ácidos grasos insaturados, y en ese grupo de ácidos grasos hay varios isómeros de ácido linoleico. El ácido linoleico en su forma mas común (cis-9, cis-12 octadecadienoic acid) es definido como un ácido graso esencial debido a que nuestro cuerpo lo necesita para una gran variedad de razones, pero este puede ser suplido solamente por la dieta, sin embargo, los isómeros de ácido linoleico - llamados ácidos linoleico conjugado o (CLA's) han mostrado ser un potentes anticarcinógenos y podrían jugar un papel muy importante en la prevención de Aterosclerosis.

Hay una familia de estos CLA's y uno ha mostrado (en estudios de laboratorio y en ratones) cambiar el metabolismo del cuerpo así que la cantidad de grasa corporal es reducida y la cantidad de proteína corporal es incrementada. CLA o (Acido Linoleico Conjugado) es un tipo de grasa que puede probar ser uno de nuestros mas potentes luchadores contra el cáncer. Investigadores Franceses compararon niveles de CLA en tejidos del seno de 360 mujeres. Las mujeres con la mayor cantidad de CLA en sus tejidos (y así con mayor cantidad de CLA en sus dietas) tuvieron un 74% menor de riesgo de tener cáncer de pecho que la mujeres con la menor cantidad de CLA (Bougnoux et al, Inform, 10:S43, 1999.) Si una mujer Americana tuviera que cambiar a productos lácteos provenientes de vacas alimentadas con pasto y no con granos, ella tendría niveles de CLA similares a esas mujeres con el riesgo mas bajo de adquirir cáncer. De hecho, la carne y los productos lácteos de animales alimentados con pastos pueden producir 300 a 500 % mas CLA que aquellos productos que provienen de ganado alimentado con granos. La leche de vacas en pastoreo también contienen un radio ideal de ácidos grasos esenciales o EFAs. Hay dos familias de EFAs-omega-6 y omega-3. Los estudios sugieren que si tu dieta contiene aproximadamente cantidades iguales de estas dos grasas, usted tendrá menor riesgo de cáncer, de enfermedades cardiovasculares, desordenes autoinmunes, alergias, obesidad, diabetes, demencia y otros varios desordenes mentales. Además de darle a usted 5 veces mas de CLA y un balance ideal de EFAs, la leche de vacas alimentadas con pasto es mas alta en betacaroteno, Vitamina A y Vitamina E. Este bono de vitaminas viene en parte, desde el hecho que la pastura fresca tiene mas de estos nutrientes que el grano o el

heno. Esto beneficios extras de vitaminas son entonces transferidos a la leche de la vaca. El nivel de CLA's en leche es afectado por ambos, dieta y genética. La investigación en CLA's es muy nueva y muy excitante y esta podría cambiar nuestras perspectivas en la leche y en la grasa de la leche en el futuro.

En un estudio reciente sobre componentes de la leche, realizado por el Dr. Rob Berry (PhD, Dairy Specialist, Manitoba Agriculture and Food) en la granja lechera Nyhof en Canadá, el ácido linoleico conjugado CLA y la productividad produjeron resultados sorprendentes. La situación de la granja era única, el hato estaba principalmente formado por Holstein puras pero también tenían una proporción significativa de cruzamiento con fleckvieh y también Jersey. La pastura consistía en una mezcla de pasto Rye grass enano perenne y alfalfa y fue pastoreado por 14 semanas comenzando a principios de Junio. Muestras individuales de leche se tomaron de cada vaca 3 veces durante el periodo de pastoreo (a principios, mediados y a finales de temporada). Las muestra de leche fueron analizadas para grasa butírica y proteína así como también para niveles de CLA. Diariamente la producción fue medida para cada vaca. La temporada temprana de pastoreo produjo las producciones mas altas con las vacas cruzadas con Fleckvieh logrando producciones equivalentes a Holsteins. Con respecto a los componentes de la leche, el ganado Fleckvieh tuvo grasa butírica equivalente a Holsteins en pastoreo; sin embargo la proteína de la leche fue consistentemente mas alta para los cruzamientos con Fleckvieh. Predeciblemente las Jersey tuvieron producciones mas altas de componentes en la leche.

Básicamente los niveles de CLA fueron medidos en 0.4% de grasa butírica en el periodo de pre pastoreo cuando las vacas estuvieron recibiendo silo de alfalfa basado en TMR. Las vacas en pastoreo mostraron un incremento de 3 veces mas en los niveles de CLA en el periodo temprano y medio de pastoreo. Los niveles de CLA en leche de vacas en pastoreo variaron significativamente entre los diferentes grupos de razas. El porcentaje de CLA en grasa butírica fue mas alto para Fleckvieh en los periodos temprano y medio de pastoreo y los mas bajos para Jersey. Los cruces con Fleckvieh mostraron una marcada ventaja sobre Holstein produciendo sobre un 30% mas CLA en los periodos tempranos y medios de pastoreo.

Los cruzamientos con Fleckvieh dieron producciones equivalentes y en algunos casos producciones mejoradas tanto en volumen y componentes de la leche con relación a la raza Holstein. En Holanda mas pruebas de CLA mostraron que vacas Fleckvieh puras también produjeron 14% mas de ácidos grasos omega 6 que Holstein, mientras que el omega 3 fue solamente 1% mas para Fleckvieh pero 4% mas para los cruces con Fleckvieh.

Como los consumidores en estos tiempos ponen mas énfasis en los beneficios saludables de la leche podría ser oportuno investigar la interacción de raza y forraje en algunos componentes específicos de la leche llamados CLA's y otras grasas benéficas. En el futuro nichos de mercados pueden ser basados en el hecho de que no toda la leche es creada igual y las pruebas de componentes básicos serán muy crudas para calcular o estimar el valor de la leche. Si este es el caso, entonces la inclusión de genética Fleckvieh en los hatos lecheros del mañana será una inversión importantemente valiosa.

