

IZAGUIRRE GADEA, VICTOR EDUARDO. 1974. Efectos del aceite hidrogenado de anchoveta (fresco y calentado) al nivel de 10% sobre el colesterol sanguíneo y órganos de cuyes.

RESUMEN

El presente estudio se realizó en la Granja de Animales menores, Laboratorio de Diagnóstico del Departamento de Sanidad Animal de la Universidad Nacional Agraria "La Molina", y en el Departamento de Patología del Hospital Arzobispo Loayza. Se emplearon cuyes machos de 2 meses de edad, de diversos linajes, alojados de a dos en jaulas dispuestas en batería de dos pisos. La finalidad fue el de determinar los efectos del aceite hidrogenado de anchoveta al nivel de 10%, tanto fresco como calentado, incorporado a una ración concentrada comercial, sobre el nivel de colesterol sanguíneo, en las carcasas además, de dilucidar la posible reversibilidad de la esteatosis hepática luego de suprimir el aceite durante un período de 7 semanas. Los tratamientos fueron los siguientes:

TRATAMIENTO I.: 10 animales

Ración concentrada comercial con 10% de aceite hidrogenado de anchoveta fresco incorporado más forraje verde durante las primeras 9 semanas del experimento. Durante las 7 semanas siguientes se le cambió a solamente la ración concentrada comercial más forraje verde.

TRATAMIENTO II.: 10 animales

Ración concentrada comercial con 10% de aceite hidrogenado de anchoveta calentado incorporado más forraje verde durante las primeras 9 semanas del experimento. Durante las 7 semanas siguientes se le cambió a solamente la ración concentrada comercial más forraje verde.

TRATAMIENTO III (CONTROL): 10 animales

Ración concentrada comercial más forraje verde durante las 16 semanas que duro el experimento.

Los resultados obtenidos en el presente experimento se presentan en dos partes: la correspondiente a la 9ª semana del experimento, durante las cuales los animales fueron sometidos a raciones hiperlipídicas, y aquella después de la 9ª semana, en que se suprimieron las raciones hiperlipídicas, hasta la 16ª semana.

A la 9ª semana del experimento se determinó que las raciones comerciales con 10% de aceite hidrogenado de anchoveta incorporado, tanto fresco como calentado, tienden a mantener la normal colesteremia. Los riñones y bazo de los cuyes no muestran lesiones atribuibles a la sobrecarga grasa, los otros órganos estudiados (hígado, corazón y coronarias) se muestran sin alteraciones significativas.

Como se puede apreciar, no se demostró el posible efecto tóxico que en hipótesis poseerían los productos derivados del calentamiento del aceite hidrogenado de anchoveta.

Durante esta fase del experimento la calidad de las carcasas mejoró notablemente en los tratamientos que recibieron aceite hidrogenado de anchoveta incorporado; al beneficio no se percibió olor a pescado en estas carcasas, pero en la preparación culinaria frita sin condimento se percibió un marcado olor y leve sabor a pescado, habiéndose imperceptible en una preparación sazonada.

Al suprimirse de la ración el aceite hidrogenado de anchoveta incorporado, tanto fresco como calentado, 7 semanas antes del beneficio, las carcasas de los animales no presentaron olor ni sabor a pescado en la preparación culinaria frita sin condimento

No habiéndose presentado la esteatosis hepática patológica, en los cuyes sometidos a raciones hiperlipídicas durante las primeras 9 semanas, no se logró dilucidar su posible reversibilidad.