

ROMERO MALAGA, MARIA. 1961. Valor biológico de la harina de pescado para consumo humano.

RESUMEN

Las investigaciones realizadas, así como las encuestas efectuadas por los organismos mundiales y particulares, convienen en que la gran masa de la población mundial se halla desnutrida, siendo la más grave la desnutrición protéica. Como solución inmediata para aliviar esta crisis que se agudiza cada vez más, se ha señalado que los recursos marinos nos ofrecen grandes posibilidades.

Recientemente la mayoría de los investigadores opinan que la Harina de Pescado ofrece múltiples ventajas por su riqueza en proteínas que proporcionan gran cantidad de aminoácidos esenciales y no esenciales que complementan las dietas a base de cereales con las que se alimentan las poblaciones que padecen deficiencias nutritivas, ofreciendo además riqueza en vitaminas y minerales y teniendo un alto valor calórico que contribuye eficientemente a corregir estas deficiencias; así las dietas en las que se ha incorporado 3,5 o más por ciento de harina de pescado han probado haber sido suplementadas satisfactoriamente, pudiendo incorporarse diferentes cantidades según los casos pues gran parte de las poblaciones tienen referencia por el sabor a pescado, motivo por el cual no sería necesario deodorizar la harina para estas regiones, siendo este proceso necesario para los grupos de población que no prefieran el sabor a pescado especialmente y también cuando se quiere enriquecer alimentos como pan, fideos, harinas en general, etc., pero siendo necesario emplear una buena técnica de elaboración ya que el calor intenso o muy prolongado afecta el valor biológico; se debe buscar una elaboración sencilla e higiénica.

En vista de que la mayoría de estos experimentos han sido hechos en pequeños grupos de población y por organizaciones mundiales, y no existiendo aún en gran escala la intervención del capital privado para generalizar el uso de este producto, se ha empleado una harina comestible de pescado de producción nacional en comparación con una harina comestible de pescado extranjera y leche en polvo descremada para probar su valor biológico.

30 ratas albinas adultas fueron sometidas al método de Depleción-Repleción, en la segunda etapa o de recuperación se les suministró dietas isocalóricas que contenían, para un grupo de 10 ratas (Grupo I) 9% de proteína de la Harina de Pescado Nacional, para el grupo II de 10 ratas también, dieta con 9% de proteína de la Harina Extranjera y por último las otras 10 ratas fueron expuestas a dieta con 9% de proteína de Leche en polvo. En esta etapa las ratas siguieron perdiendo peso debido a la ingestión de dieta deficiente o casi nula y como estos resultados no concordaban con los previamente hallados, se pensó que la mezcla vitamínica añadida de sacarosa para incrementar la palatabilidad, eran necesarios para reponer el peso perdido.

Hechos los citados cambios se procedieron a una nueva prueba (2º experimento), dando resultados positivos como se esperaba, los animales repusieron rápidamente los pesos perdidos y tuvieron una ligera ventaja sobre el grupo alimentado con leche. El efecto benéfico de la inclusión de vitaminas y sacarosa incrementó el consumo hasta un nivel normal, al aumentar éste, el consumo de proteína toda proveniente de las harinas de pescado fue utilizado eficientemente.

Se concluye que la Harina de Merluza es apta para el consumo humano y de alto valor calórico, siendo bien tolerada, no produciendo reacciones tóxicas o alérgicas. La harina nacional así como las harinas extranjeras, provenientes de cualquier pez y si son correctamente elaboradas demuestran que tienen similares efectos que la leche, siendo aún ligeramente superior o inferior para aliviar a las masas desnutridas. Más investigaciones son necesarias.