

Fecha: 15-11-2022
Fuente: Mundo Acuicola
Título: **Prestigiosa revista científica Nature destacó al salmón como una de las proteínas más saludables**

Visitas: 1.500
VPE: 5.025

Favorabilidad: ☐ No Definida

Link: <https://www.mundoacuicola.cl/new/prestigiosa-revista-cientifica-nature-destaco-al-salmon-como-una-de-las-proteinas-mas-saludables/>

Un equipo de expertos estudió a 41 especies distintas y concluyó que el salmón es mucho más saludable y emite menos gases de efecto invernadero cuando se compara con carnes... Un equipo de expertos estudió a 41 especies distintas y concluyó que el salmón es mucho más saludable y emite menos gases de efecto invernadero cuando se compara con carnes como el vacuno o el pollo. El salmón es más saludable que las carnes rojas. A esa conclusión llegó una investigación del Instituto de Investigación de Suecia, publicado en Communications Earth & Environment de la prestigiosa Revista Nature.

El estudio señala que diversos productos del mar, entre ellos el salmón, son más nutritivos y sanos que las diversas proteínas rojas y una de las razones de esto es la alta presencia de ácidos grasos omega-3.

En la investigación, un equipo de expertos evaluó a 41 especies distintas con la información disponible de las bases de datos oficiales de Suiza, Japón, Canadá y la FAO; y evaluó sus propiedades nutritivas versus su impacto en el medio ambiente.

Así, dentro de las conclusiones más relevantes destaca que el salmón y otros pescados y mariscos tienen nutrientes superiores a los que poseen carnes como el vacuno, el cerdo y el pollo y tienen una menor emisión de gases de efecto invernadero (GEI). "La producción de alimentos representa aproximadamente un tercio de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, principalmente de metano y dióxido de carbono. Más de la mitad de esas emisiones son impulsadas por la ganadería.

Las dietas basadas en plantas ofrecen una alternativa de menor impacto al consumo de carne, pero las soluciones tienden a pasar por alto los beneficios de las dietas basadas en pescados y mariscos", señala Nature en su estudio, y agrega que diversos tipos de salmón, junto con pequeños peces pelágicos, "fueron las mejores opciones como fuentes de proteínas ricas en nutrientes y a su vez bajas en emisiones". En esa línea, Pablo Berazaluce, director ejecutivo de Salmonicultores de Magallanes, destacó el aporte del análisis: "Esta investigación se suma a otras evidencias científicas que destacan los beneficios del salmón.

Por ejemplo, el cultivo de salmón atlántico en la Región de Magallanes ya había sido reconocido por sus propiedades, cuando fue calificado como "buena alternativa" para los consumidores por la ONG internacional Monterey Bay Aquarium (MBA)", dijo el ejecutivo.

Añadió que "la región más austral de Chile se posicionó como la única en el país en avanzar en este ranking mundial y se convirtió en una de las ocho zonas de cultivo en mar de salmón atlántico en el mundo que logró este estándar". Adicionalmente, en septiembre de este año, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) incluyó al salmón dentro de la lista de alimentos saludables, cumpliendo exigencias como estar bajo los límites de grasas saturadas, sodio y azúcar añadida.



Mundo Acuicola.cl

Prestigiosa revista científica Nature destacó al salmón como una de las proteínas más saludables

Un equipo de expertos estudió a 41 especies distintas y concluyó que el salmón es mucho más saludable y emite menos gases de efecto invernadero cuando se compara con carnes...

12 noviembre 10, 2022



Un equipo de expertos estudió a 41 especies distintas y concluyó que el salmón es mucho más saludable y emite menos gases de efecto invernadero cuando se compara con carnes como el vacuno o el pollo.

El estudio se realizó en Suecia por un equipo de expertos del Instituto de Investigación de Suecia, publicado en Communications Earth & Environment de la prestigiosa Revista Nature. El estudio señala que diversos productos del mar, entre ellos el salmón, son más nutritivos y sanos que las diversas proteínas rojas y una de las razones de esto es la alta presencia de ácidos grasos omega-3.

En la investigación, un equipo de expertos evaluó a 41 especies distintas con la información disponible de las bases de datos oficiales de Suiza, Japón, Canadá y la FAO; y evaluó sus propiedades nutritivas versus su impacto en el medio ambiente.

Así, dentro de las conclusiones más relevantes destaca que el salmón y otros pescados y mariscos tienen nutrientes superiores a los que poseen carnes como el vacuno, el cerdo y el pollo y tienen una menor emisión de gases de efecto invernadero (GEI). "La producción de alimentos representa aproximadamente un tercio de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, principalmente de metano y dióxido de carbono. Más de la mitad de esas emisiones son impulsadas por la ganadería.

Las dietas basadas en plantas ofrecen una alternativa de menor impacto al consumo de carne, pero las soluciones tienden a pasar por alto los beneficios de las dietas basadas en pescados y mariscos", señala Nature en su estudio, y agrega que diversos tipos de salmón, junto con pequeños peces pelágicos, "fueron las mejores opciones como fuentes de proteínas ricas en nutrientes y a su vez bajas en emisiones". En esa línea, Pablo Berazaluce, director ejecutivo de Salmonicultores de Magallanes, destacó el aporte del análisis: "Esta investigación se suma a otras evidencias científicas que destacan los beneficios del salmón.

Por ejemplo, el cultivo de salmón atlántico en la Región de Magallanes ya había sido reconocido por sus propiedades, cuando fue calificado como "buena alternativa" para los consumidores por la ONG internacional Monterey Bay Aquarium (MBA)", dijo el ejecutivo.

Añadió que "la región más austral de Chile se posicionó como la única en el país en avanzar en este ranking mundial y se convirtió en una de las ocho zonas de cultivo en mar de salmón atlántico en el mundo que logró este estándar". Adicionalmente, en septiembre de este año, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) incluyó al salmón dentro de la lista de alimentos saludables, cumpliendo exigencias como estar bajo los límites de grasas saturadas, sodio y azúcar añadida.

Primer Reporte de Sostenibilidad

BIOLIGHT

30 AÑOS al servicio de la INDUSTRIA DEL SALMÓN

MUNDO

En la industria local

BIOMAPESCA y CONADIFOS firman convenio de colaboración para potenciar el consumo responsable de pescados y mariscos

Informe Invernal reporta exitoso programa de disminución de residuos en la planta secundaria en Castro

BIOMAPESCA reanuda a programar Rey durante el fin de semana