

Fecha: 15-11-2022 Visitas: 1.500 Favorabilidad: ☐ No Definida Fuente: Mundo Acuicola VPE: 5.025

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

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.



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 salmide es mucho mila solubidad y emits menos gases de efects insernadore equado se compans con cernas....



Un equipo de expertas estudió a d1 especies distintas: y concluyó que el salmán ex mucho más selutiráble y emits menos gasos de efecto invernador o carado as comosas con camas como el recurso o el golio.

Examble de relación de debete que de crimen reque A vivo comunidad despó exercentiques de publica de tremesparte de Science, a destadad en Contemporario desta de deservaciones de la produción de Section III edución sobrido que develor producion del mon, entre ellos el administración de destado por la contemporario de la del deservaciones productos especial del con mentione del centre de la del processor de describe que contemporario.

This resimpoint, proping to describe residue of 1 appears describe not continued to the signification of the significant of the significant of the significant of the properties sufficient visits a compact to an emission profession. But destine the conductions are described admitted and of admitted to an emission profession. But destine the and ordered admitted admitted to the properties of the significant described and almost protect ordered order of significant ordered profession and and expertise admitted ordered ordered and an emission of an electron compaction (SSE).

Tuporisensis se amentos septembre quinomalemente un tendi dina emissione madellare de quine de visito servicioni, processimo de manor y describ de cartico se antico se a monto en mise emissione accomposable par la planetera. La dissa lameta en partira afronza para atendad de memor impartir del commando de servicio, que la sectionario interior a para por el los policidades de memor impartir del commando de servicio, que la facilidad de servicio del policidad de las deleteradores del commando de servicio del composito del facilitar se se partira () appara de servicio del controlo, como compositivo porto composito. Namera del manora commente conferente del commando del compositivo porto composito. Namera del manora commente conferente del commando del commente del commando del facilitar commente conferente del commente del commente del facilitar commente conferente del commente del commente del facilitar commente conferente del facilitar del commente del commente del facilitar commente conferente del facilitar del commente del comme

triciparina, mileti discriptioni, 20000 reportanti di Standoni adore il indicatori, figigio il secoli di collissi. Il sull'in commissioni contra produce produce di contra il sull'in commissioni contra produce di contra di cont

Emplos finitios (ETAL par nos regime estraplicá indeplicá exercion finales de la fano de alimentes seucodos, compliantes regimentes concretant bajo de distinte despresa contractos, activo sense altractios.













