

Fecha: 08-07-2025
 Medio: La Estrella de Chiloé
 Supl.: La Estrella de Chiloé
 Tipo: Noticia general
 Título: Neandertales crearon las “fábricas de grasa” hace 125.000 años

Pág.: 14
 Cm2: 482,1
 VPE: \$ 297.478

Tiraje: 2.800
 Lectoría: 8.400
 Favorabilidad: ☐ No Definida

[TENDENCIAS]

Neandertales crearon las “fábricas de grasa” hace 125.000 años

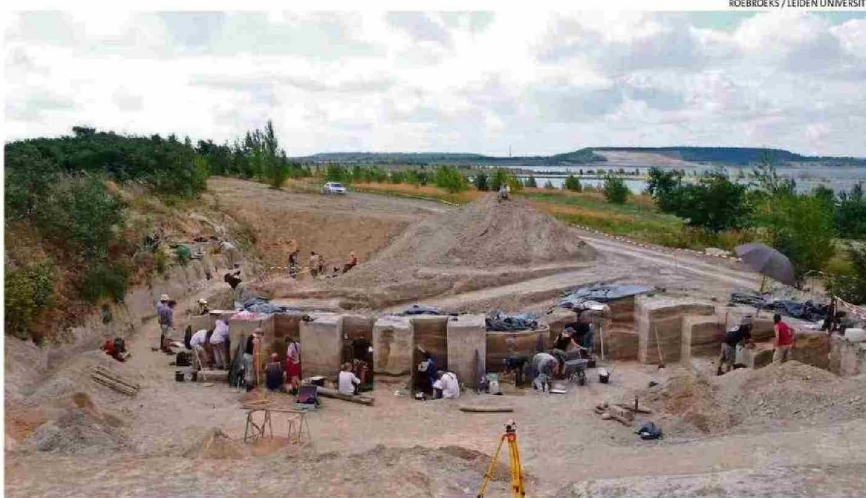
El pariente más cercano del ser humano moderno entendió que necesitaba colágeno y vitaminas en su dieta. Estudio publicado en la revista Science Advances dio cuenta de este descubrimiento.

Agencia EFE

El aprovechamiento de la grasa animal para la dieta humana podría haber comenzado mucho antes de lo que se pensaba, según el hallazgo de una especie de “fábrica” usada por los neandertales, hace 125.000 años, para procesar grasa ósea de sus presas en un yacimiento de Alemania.

Los homo neandertales son los parientes más cercanos del homo sapiens, como se denomina científicamente al ser humano moderno. Ellos desaparecieron hace 40.000 años, aunque algunos de sus rasgos físicos y enfermedades se conservan en la especie hasta hoy.

Hasta ahora, la ciencia consideraba que el aprovechamiento de la grasa animal comenzó en el Paleolítico Superior, pero habría sido bastante antes según el descubrimiento descrito ahora en la revista Science Advances, entre cuyos autores figura el científico español Alejandro García-Moreno, afiliado al Museo de Prehistoria y Arqueología de Cantabria (MUPAC).



EL YACIMIENTO DE NEUMARK-NORD 2 FUE EXCAVADO POR UN EQUIPO INTERNACIONAL ENTRE 2004 Y 2009.

COMER COLÁGENO

La capacidad de obtener calorías adicionales mediante la recolección de médula ósea -que aporta colágeno y vitaminas a la dieta humana- y grasa ha desempeñado un papel fundamental en la evolución de la especie, ya que una mejor alimentación fue lo que ayudó a los seres humanos a vivir más tiempo y a reproducirse me-

jor.

Los cazadores-recolectores empleaban cantidades ingentes de energía para cazar, por lo que buscaron la manera de preservar la grasa ósea de sus presas para alimentarse.

Hasta ahora, la mayoría de los indicios de aprovechamiento de los lípidos animales se había encontrado en yacimientos del Paleolítico

Superior, de hace unos 28.000 años, mucho después de la extinción de los neandertales.

LA PRIMERA FÁBRICA

El análisis de los restos del yacimiento arqueológico de Neumark-Nord (cerca de la ciudad de Halle, Alemania) evidenció que allí se procesó grasa de al menos 172 mamíferos grandes, entre ellos

caballos, ciervos, antílopes y cabras, por parte de una población de neandertales que habitó la zona hace 125.000 años.

Trozos de cadáveres de animales, según su utilidad, fueron llevados a este lugar para la extracción de los nutrientes de sus huesos, en particular de la grasa ósea.

Los datos, junto con más de 16.500 artefactos de sílex

-roca utilizada para la caza y el desmembramiento, a modo de cuchillos -junto a otros objetos de piedra que indican el uso del fuego, mostraron que los neandertales transportaban los cadáveres hasta una zona de unos 50 metros cuadrados para fracturar los huesos y obtener nutrientes: una pequeña y primigenia fábrica de suplementos alimenticios.

Este descubrimiento pone de manifiesto “una inversión considerable de tiempo y esfuerzo por parte de los ocupantes del yacimiento con el fin de recuperar los valiosos lípidos de sus presas para alimentarse”, concluyeron los autores de la investigación.

El sitio virtual Medline-Plus que es oficial del Gobierno de Estados Unidos, explica que el consumo de grasas es importante para los seres humanos debido a que mantienen “la piel y el cabello saludables, además de ayudar a absorber las vitaminas A, D, E y K, que se llaman vitaminas liposolubles. La grasa también llena los adipocitos y aísla su cuerpo para ayudar a mantenerlo caliente”.