

Fecha: 25/10/2018

Fuente: Las Últimas Noticias

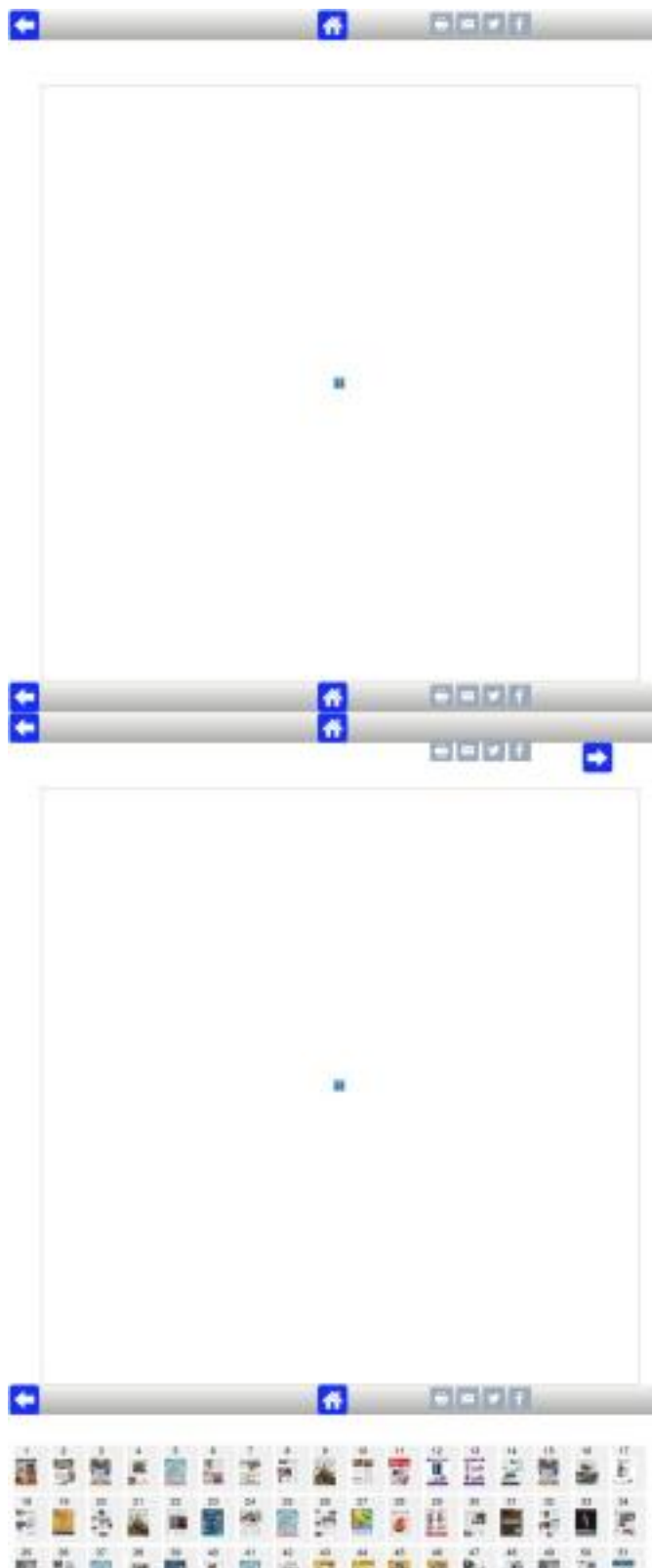
Título: ¿Es afrodisíaco?: pool médico-químico evalúa al camarón que usa el ministro Monckeberg para su sopa revivificadora

Visitas: 1.738.072

VPE: 5.822.540

Favorabilidad: No DefinidaLink: <http://www.lun.com/Pages/NewsDetail.aspx?dt=2018-10-26&Paginald=28&bodyid=0>

Su nombre científico es *Parastacus pugnax*. Pero su denominación común es camarón de vega, excavador o Burrowing crayfish. Sea cual sea su apodo, el ministro del Trabajo, Nicolás Monckeberg, subió al estrellato su versión de la sopa de este crustáceo denominada "Levántate Lázaro", que "levanta algo más que el ánimo", tal como dijo a sus invitados en el programa televisivo "La divina comida". "Es afrodisíaca, porque el camarón de vega es distinto al de río o de mar, este es de barro y es un viagra natural", comentó y agregó que él no necesita la sopa, "pero la tomo porque me gusta, aunque es afrodisíaca, lo he comprobado en primera persona. Cuando uno está cansado y quiere llegar a dormir, una sopa de camarón de vega resucita hasta a un ministro convertido en Lázaro". ¿Qué otras bondades tiene el famoso crustáceo del ministro? Altos en zinc Para César Riffo, chef y dueño de La Fuente Reina, "el camarón de barro tiene un alto valor nutritivo, dependiendo de la zona de extracción. Sobre su relación con lo afrodisíaco no hay estudios al respecto, no obstante, su consumo podría incidir en la relajación del cuerpo, favoreciendo la circulación sanguínea o la producción hormonal. Además, en algunos casos su calidad y frescura da placer". Aportó que "los camarones y otros mariscos son altos en zinc, mineral encargado de la testosterona de los hombres. La calidad de sus proteínas es de rápida absorción a la sangre potenciando el funcionamiento hormonal, aumentando de este modo la libido, estado de ánimo y apetito sexual". Aporte de yodo "La potencial propiedad afrodisíaca es probable que provenga del folclore popular que relaciona los productos del mar con estimular la libido. Esto podría tener su raíz en el aporte de yodo en los productos marinos y los estímulos sobre el sistema endocrino sin grandes asideros científicos", precisa el doctor Luis Puente Díaz, del Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química de la Universidad de Chile. Respecto de la composición química de este crustáceo, "la información es escasa por no decir nula", dice. "Se sabe que tiene un porcentaje alto de proteínas. Es muy probable que contenga elementos minerales propios de las zonas donde habita y eso le da una composición específica en minerales que no ha sido suficientemente estudiada", resalta. Difícil de encontrar Néstor Ayala, dueño y chef de Silvestre Bistró, agrega que "en Santiago por lo menos este camarón de vega no se comercializa y si el ministro tiene el dato de donde comprarlo, que lo comparta". Comenta que en su propuesta gastronómica no está el producto, pero sí están las truchas de la precordillera o faisanes, codornices y patos, pero conoce el porte del camarón de que habla el ministro. "Tienen el porte de una mano, crecen en aguas subterráneas, se cocinan en una olla como quien echa a cocer una langosta y su sabor es similar a esta, pero más terroso", asegura. (Más detalles del crustáceo puede revisar en <https://bit.ly/2RfyBsV>). Lo conoce bien Pedro Francisco Victoriano Sepúlveda, doctor en Ciencias Biológicas, mención zoología, de la Universidad de Concepción, explica que esta especie está registrada desde Valparaíso hasta la mitad de La Araucanía. "La mayor cantidad de poblaciones se han detectado entre el Maule y Biobío, más al sur es otra especie de *Parastacus*. Biológicamente es un crustáceo de agua dulce y está adaptada a vivir en las vegas, zonas planas, húmedas y con barro. En este tipo de lugares hacen galerías subterráneas en el fango, dependen del agua para vivir y no de su espacio, como las aves. Además, dice. "Demoran más de 6 años en llegar a la edad reproductiva y de cada huevo sale el camarón, no tienen larvas", dice. El científico desde hace tres años realiza un estudio del camarón de vega (proyecto Fondecyt). "De acuerdo a estimaciones preliminares, basadas en ADN esta especie, tendría, aproximadamente, 30 millones de años. Evolutivamente es muy valiosa, estaba como género cuando recién se empezaba a levantar la cordillera de los Andes y es endémica". Según el estudio, el doctor en Ciencias Biológicas adelanta más datos. "En cada vega hay un conjunto genético singular, es muy probable que no sea solo una única especie". Poca grasa y proteínas Como comestible, "tiene un atributo adicional debido a la importancia cultural y eso hay que respetarlo. No es menor la importancia económica rural, hay que ayudar a manejarlo, a usarlo de manera sustentable". Agrega que "estimaciones en este tipo de camarón se ha reportado que tienen una cantidad considerable de proteínas, poca grasa, minerales útiles como magnesio, zinc, fósforo y vitaminas del complejo B y en otras especies de camarones de agua dulce se ha encontrado colesterol". De la famosa sopa afrodisíaca del ministro, Marcela Zamorano, magíster en ciencias de los Alimentos y académica del Departamento de Ciencias y tecnología de los Alimentos de la Facultad Tecnológica de la **Universidad de Santiago**, comenta que "básicamente, como todas las carnes, tiene aporte de proteínas de buena calidad (20%), bajo contenido de grasa, aporte de calcio y de potasio que, difícilmente, se asocian a esa propiedad. Y tiene un alto aporte de colesterol, el doble de las carnes normales". Para el nutriólogo Jaime



García, de la Universidad de Chile, "el camarón de vega es un producto exquisito. Yo lo he comido y entre sus propiedades alimenticias aporta proteínas. En cuanto a que es un viagra natural o afrodisíaco, cabezas de pescado, nada más". 25-10-2018