

Fedecarne y Aprocarne-Ñuble apuestan por la carne de vacuno.

Escrito por John Quiñones

Jueves, 12 de Junio de 2014 22:32 - Actualizado Jueves, 12 de Junio de 2014 22:41

Fedecarne y Aprocarne-Ñuble han presentado una moción para que el Gobierno chileno apoye una campaña de promoción de las carnes rojas chilenas. Esta moción está avalada por un estudio de la Universidad Católica y FIA, que muestra sus propiedades nutricionales.

Ha sido presentado en la primera de las reuniones celebrada para proponer políticas públicas de este tipo y en la que participaron la Comisión Nacional de la Carne Bovina y el Ministerio de Agricultura chileno, informa el diario La Discusión.

Según el estudio, ocho de los nueve cortes analizados tienen un contenido de grasa similar o inferior a la chuleta de cerdo. Se realizaron mediciones químicas de la humedad, contenido proteínico, grasa, colesterol y perfiles de ácidos grasos.

Según los autores del trabajo, Rafael Larraín y Einar Vargas, "un porcentaje alto de los cortes de carne bovina nacional pueden ser catalogados como extra magros, según el Reglamento Sanitario de los Alimentos. El corte que no sería extra magro, el lomo vetado, cumpliría con los requisitos para ser catalogado como magro de acuerdo al Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)".

Añaden además que los sistemas de producción y las razas de vacuno chilenas producen cortes de carne más magros lo que podría llevar a diferenciarlos del resto de producciones y considerarlos más saludables.



Fuente: <http://www.eurocarne.com>