

dimarts, 02 de març de 2021

# El pèsol d'hivern, possible alternativa a la soja pels porcs d'engreix

## La UdL coordina un projecte pilot sobre aquesta font de proteïna mediterrània

Un equip de la Universitat de Lleida (UdL) coordina un projecte pilot innovador per avaluar l'ús del **pèsol d'hivern** [ <https://www.agroptima.com/es/blog/guisante-proteaginoso/> ] com a font de proteïna mediterrània i alternativa a la soja en la dieta dels porcs d'engreix. La UdL ha constituït un grup operatiu de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles amb l' **Escorxador Frigorífic d'Avinyó S.A.** [ <https://grupdavinyo.com/> ], **Conservas Ausa S.A.** i el **Celler Cooperatiu de Salelles, S.C.C.L.** [ <http://www.coopsalelles.com/Salelles/index.php/homepage> ] La iniciativa ha rebut més de 200.000 euros de finançament de la Generalitat i els fons europeus agraris de desenvolupament rural (FEADER) de la Unió Europea. Esperen tenir resultats al 2022.



Al contrari que la soja, el pèsol no necessita passar un tractament per a ser usat com alimentació. A més, és una lleguminosa local adaptada al clima mediterrani, amb baixes necessitats hídriques i capacitat de fixar nitrogen ambiental al sòl, fertilitzant-lo. Els impulsors del projecte creuen que seria una bona alternativa a la farina de soja, que s'ha d'importar, reduint costos al productor. La Unió Europea n'és el principal importador mundial, amb 20,1 milions de tones anuals. Per això, busca incrementar l'autosuficiència, utilitzant fonts d'aminoàcids alternatives.

Dels 203.361,52 euros de pressupost d'aquest projecte, la UdL en gestiona 62.884,23. Les investigadores i els investigadors del departament de Ciència Animal de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la UdL analitzaran diferents nivells d'incorporació del pèsol en diverses etapes del creixement de porcs d'engreix en un genotipus rústic, destinat principalment a la producció de carns curades (embotits i pernills). Volen conèixer l'efecte sobre paràmetres productius i de qualitat de la carn tant fresca com curada dels anomenats factors "antinutritius" d'aquest llegum, principalment inhibidors d'uns enzims anomenats **proteases** [ <https://ca.wikipedia.org/wiki/Peptidasa> ] com ara la **tripsina** [ <https://ca.wikipedia.org/wiki/Tripsina> ].

Aquesta substància que es produeix al pàncrees trenca els enllaços dels aminoàcids, un procés necessari per a l'assimilació de les proteïnes dels aliments. "Quan formulem dietes, analitzem la concentració d'aquests inhibidors", explica la investigadora de la UdL Immaculada Argemí. "Ahora, en funció de l'edat de l'animal podem aportar més o menys concentració d'aquestes lleguminoses. No assimila igual un porc de 35 quilos que un de 80 quilos de pes viu", afegeix. Amb ella treballaran Javier Álvarez, Daniel Villalba i Marc Tor, tots de l'ETSEA.

L'equip provarà 3 concentracions diferents de pèsol- al 25%, el 35% i 40%- i 3 dietes control amb porcs de 40 a

140 quilos de l'Escorxador Frigorífic Avinyó. Abasten les tres fases d'engreix del porc: inici, creixement i acabat. Després analitzarà l'efecte de la substitució de la soja per pèsol d'hivern sobre la qualitat de la carn, fresca i curada, tant en el percentatge de greix intramuscular i el perfil d'àcids grassos, com els compostos volàtils implicats en l'aroma i la qualitat sensorial del producte curat.

"La hipòtesi és que l'edat dels porcs influirà en la tolerància dels nivells de factors antinutritius, derivats d'un pinso amb pèsol, on en les fases inicials la tolerància a aquests serà menor respecte de la fase d'acabat, sense disminuir en els paràmetres productius ni de qualitat de la canal o peces nobles, ni el contingut de greix intramuscular del llom, la proporció d'àcids grassos principals en la grassa subcutània o la producció de compostos volàtils", destaca Argemí.

### **MÉS INFORMACIÓ:**

Fitxa inicial del projecte [

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwj2pZiHtZHvAhUmz4UKHciNB>  
]