

dijous, 11 de març de 2021

# Un treball sobre l'alimentació de porcs blancs guanya el premi 'La ciència en femení'

## Almudena de Cara, màster per UCM-UPM, proposa l'ús d'un extracte d'oliva com antioxidant

Utilitzar l'[oleuropeïna](#) [

<https://ca.wikipedia.org/wiki/Oleurope%C3%AFna> ], un compost fenòlic que es troba al fruit i les fulles de l'olivera, com antioxidant en la dieta dels porcs blancs és el tema del Treball Final de Màster (TFM) guanyador del premi 'La ciència en femení' que atorga la [Càtedra AgroBank](#) [ <http://www.catedragrobank.udl.cat/ca/inici> ] de la Universitat de Lleida (UdL). Almudena de Cara Molina, titulada del màster interuniversitari en producció i salut animal de la Universitat Complutense de Madrid (UCM) i la Universitat Politècnica de Madrid (UPM), ha rebut avui el guardó, dotat amb 3.000 euros.



El lliurament s'ha fet al Rectorat / Foto: UdL

El treball, amb el títol *Estudi comparatiu de l'ús de oleuropeïna vs. vitamina E + seleni com a antioxidant natural en la dieta de porcs blancs*, s'ha imposat entre un total de 61 propostes arribades d'arreu de l'Estat espanyol. Entre els sis treballs finalistes hi havia el de la titulada de l'ETSEA de la UdL, Clara Orno.

Almudena de Cara ha estudiat l'efecte antioxidant d'un extracte d'olivera ric en oleuropeïna sobre la salut dels porcs blancs, la composició dels seus músculs i els paràmetres de qualitat de la seua carn, com ara l'estabilitat oxidativa, l'activitat lipolítica o les pèrdues d'aigua. Mitjançant quatre grups experimentals d'animals ha comprovat que la dieta enriquida amb aquest compost natural retarda l'oxidació dels greixos. "Així, la carn d'aquest grup d'animals podria ser més adequada per evitar la formació d'olors i sabors desagradables", explica l'autora.

L'estudi conclou que la millor alternativa per protegir els porcs de l'estrès oxidatiu seria una dieta que inclogui oleuropeïna i vitamina E, ja que millora l'estabilitat de la carn sense que es produeixin canvis importants en el valor nutricional. "A més, la seua incorporació en la dieta dels porcs tindria un preu competitiu sobretot als països mediterranis; on la seva obtenció resulta d'un procés amb beneficis ambientals en reduir el volum de deixalles agroalimentàries", destaca el director de la Càtedra AgroBank de la UdL, Antonio Ramos.

A l'acte de lliurament del guardó –que ha tingut lloc al Rectorat de la Universitat de Lleida - han assistit la premiada; el director de la Càtedra AgroBank de la UdL; la vicerectora de Recerca i Transferència de la UdL, Olga Martín; el director d'AgroBank, Carlos Seara; i el gerent d'AgroBank, Josep Martínez.

L'objectiu d'aquest premi és reconèixer el talent i impulsar les carreres professionals de les dones STEM (Ciència, Tecnologia, Enginyeria i Matemàtiques), específicament en el sector agroalimentari, en línia amb l'Objectiu de Desenvolupament Sostenible (ODS) número 5, que advoca per aconseguir la igualtat entre els gèneres i l'empoderament del col·lectiu femení.

### NOTÍCIES RELACIONADES:

[Una titulada d'ETSEA, entre les finalistes del premi 'La ciència en femení'](#) [

<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Una-titulada-dETSEA-entre-les-finalistes-del-premi-La-ciencia-en-f>  
]

