

Influència de l'alimentació animal sobre la qualitat i seguretat dels aliments d'origen animal

IP	Rafael Codony Salcedo
Altres professors	Josep Boatella Riera
	Francesc Guardiola
	Ricard Bou Novensà
Postdocs	Alba Tres Oliver
Doctorands	Núria Magrinyà Navarro
	Mercedes Alemán Ezcaray
	Sara Figueroa



Resum

Aquesta línia de recerca té com a objectiu l'estudi de forma integrada de la cadena alimentària corresponent als aliments d'origen animal. Fonamentalment, els estudis se centren en les repercussions de l'ús de greixos en pinsos com a ingredients que poden modificar, al final de la cadena, la qualitat de la fracció lipídica dels productes destinats al consum humà (carn, ous, etc). Aquesta qualitat es pot veure millorada nutricionalment, com seria l'exemple de l'enriquiment d'aquests aliments en àcids grassos poliinsaturats n-3, per inclusió de greixos poliinsaturats en pinsos. Pel contrari, aquesta qualitat es pot veure afectada negativament quan els greixos adicionats al pinso continguin àcids grassos saturats, o presentin alts nivells d'oxidació o bé de compostos liposolubles nocius (dioxines, p.ex.). El nostre grup porta més de 25 anys estudiant estratègies que permetin optimitzar l'ús de diferents greixos en pinsos, per millorar la seguretat i qualitat dels aliments. Això inclou la utilització d'ingredients complementaris en el pinso, com poden ser els antioxidants naturals, per establir la composició i qualitat lipídica de les carns i altres aliments d'origen animal. En els darrers anys, es treballa molt particularment en l'estudi de la utilització en la producció animal de diversos sub- i coproductes grassos de la cadena alimentària, per establir una caracterització química dels mateixos i veure la repercussió del seu ús sobre la qualitat i seguretat de la carn de diverses espècies animals. Així mateix es treballa també en la transformació industrial d'algunes d'aquestes grasses pel seu millor aprofitament.

1-



2-



1-Granja experimental per les proves amb pollastres
2-Preparació de mostres de carn de conill pel seu anàlisi

Publicacions seleccionades

- C.D. Nuchi, F. Guardiola, R. Bou, P. Bondioli, L. Della Bella, R. Codony, Assessment of the levels of degradation in fat co- and by-products for feed uses and their relationships with some lipid composition parameters, *J. Agric. Food Chem.* **2009**, *57*, 1952-1959.
- A. Tres, R. Bou, R. Codony, F. Guardiola, Influence of different dietary doses of n-3 or n-6 rich vegetable fats and alpha-tocopheryl acetate supplementation on raw and cooked rabbit meat composition and oxidative stability, *J. Agric. Food Chem.*, **2008**, *56*, 7243-7253.
- R. Bou, S. Grimpa, M. D. Baucells, R. Codony, F. Guardiola, Dose and duration effect of alpha-tocopheryl acetate supplementation on chicken meat fatty acid composition, tocopherol content, and oxidative status, *J. Agric. Food Chem.*, **2006**, *54*, 5020-5026.
- J.V. Pascual, M. Rafecas, M. A. Canela, J. Boatella, R. Bou, M. D. Baucells, R. Codony, Effect of increasing amounts of a linoleic-rich dietary fat on the fat composition of four pig breeds. Part III: triacylglycerol composition in muscle and fat tissues, *Food Chem.*, **2007**, *102*, 50-58.
- A. Grau, F. Guardiola, S. Grimpa, A.C. Barroeta, R. Codony, Oxidative stability of dark chicken meat through frozen storage: influence of dietary fat and a-tocopherol, and ascorbic acid supplementation, *Poultry Sci.*, **2001**, *80*, 1630-1642.

Contacta amb nosaltres

Adreça: Facultat de Farmàcia (edifici B, plta baixa), Av. Joan XXIII s/n (08028-Barcelona, SPAIN)

Tel.: +34-934024514

Fax: +34-934035931

E-mail: rafaelcodony@ub.edu

Pàgina web del grup: <http://www.ub.edu/feedfat/>



FACULTAT DE FARMÀCIA