

# CIÈNCIA

## ELS PEIXOS MÉS GUSTOSOS SÓN ELS QUE HAN TINGUT UNA BONA MORT

TEXT\_\_ DAVID BUENO

AQUESTS ÚLTIMS ANYS s'ha incrementat la consciència ecològica. Es valoren els productes de proximitat i preocupa el benestar dels animals que fem servir d'aliment, així com la manera com són sacrificats. Tanmateix, sovint no ens preguntem com moren els peixos dels quals també ens alimentem. Giuliana Parisi i els seus col·laboradors de la Universitat de Florència i de l'Institut d'Investigacions Marines de Vigo han vist que la manera com s'han pescat n'altera el contingut nutritiu i en canvia el gust un cop cuinats. Ho han publicat a *Food Chemistry*.

Entre els anys 1975 i 2010 s'han aprovat una sèrie de directrius i normatives europees sobre el benestar, el transport i els mètodes de sacrifici dels animals de granja. Recullen, entre altres aspectes, la manera de reduir al màxim l'estrès i el patiment sacrificant-los de manera ràpida i indolora. Durant molt de temps havien predominat les idees del filòsof racionalista francès del segle XVII René Descartes. Segons les seves propostes, els animals són simples màquines, i els xiscles que

fan quan se'ls infligeix dolor no són res més que els grinyols de la seva maquinària interna, com els de qualsevol giny mecànic. Actualment se sap que els animals, especialment els mamífers i els ocells, experimenten dolor i que l'estrès activa determinades secrecions hormonals que alteren la qualitat de la carn. Els peixos, però, inexpressius i silenciosos, generen molta menys empatia.

En aquest treball, els científics van examinar com s'altera el contingut nutritiu de truites produïdes en una piscifactoria segons el mètode amb què han sigut sacrificades. El més habitual és l'asfíxia. Se les treu de l'aigua i, com que no poden respirar l'oxigen de l'aire (les brànquies dels peixos només poden obtenir l'oxigen dissolt en l'aigua), moren asfíxiades minuts més tard. Això els genera un fort estrès. Van comparar-ho amb peixos que mataben amb un fort cop al cap que els causa la mort instantània i sense estrès previ. Després les van congelar, tal com es fa amb la major part de truites de piscifactoria.

Dos mesos i mig després, el temps que habitualment s'estan als congeladors industrials abans d'arribar al mercat, els investigadors van examinar-ne el contingut nutricional. Es van fixar molt especialment en els àcids grassos omega 3 perquè són els nutrients més ben valorats pel seu paper important en la regulació del metabolisme dels greixos i en la construcció i la plasticitat del cervell humà. Els científics van veure que els àcids grassos omega 3 de les que havien mort per asfíxia es començaven a degradar, mentre que les que havien rebut un cop al cap els tenien intactes. Quan van estudiar-ne el motiu, van veure que en les truites que havien mort per asfíxia hi havia una gran acumulació d'uns compostos anomenats hidroperòxids, que es produeixen en situacions d'estrès i que, atès el seu poder oxidatiu, degraden altres molècules orgàniques, com els àcids grassos omega 3. A més, se sap que els hidrope-

ròxids es trenquen i generen altres molècules més simples, com els aldehids i les cetones, que tenen una olor penetrant. També van demanar a quatre cuiners especialistes en gastronomia piscícola que valoressin el gust d'aquests dos tipus de truites i tots van coincidir a dir que la qualitat organolèptica de les que havien mort de forma instantània era molt superior. Els autors conclouen que cal revisar la normativa sobre captura i mort de peixos per a consum humà.

— David Bueno és professor i investigador de genètica de la Universitat de Barcelona

