

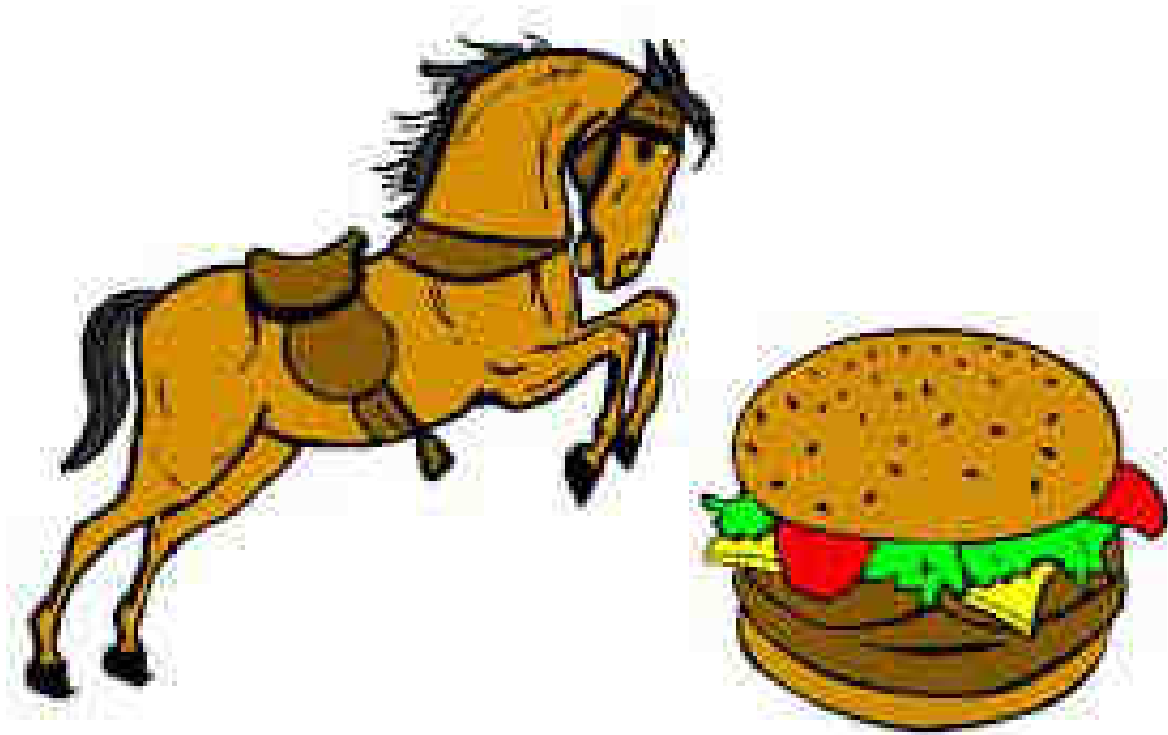


COLEGIO HISPANO INGLÉS



Asesoramiento nutricional

Hamburguesas de vacuno con carne de caballo ¿Fraude o problema de seguridad alimentaria?



CONSEJOS PARA PADRES Y EDUCADORES



COLEGIO HISPANO INGLÉS



Asesoramiento nutricional

Hamburguesas de vacuno con carne de caballo

España ha detectado ADN de equino no etiquetado en el 4% de las 189 muestras realizadas en productos etiquetados como vacuno, según informó el Gobierno.

¡Esto no es un problema de seguridad alimentaria!, sino un fraude al consumidor, ya que en el etiquetado se ha omitido la presencia de un % de carne de caballo. La finalidad de dicha práctica no es otra que la de abaratar costes de producción, ya que, la carne de caballo es más barata, pero no por ello menos rica nutritivamente.

El problema de seguridad alimentaria es que la carne de caballo que se ha encontrado en alimentos, en un porcentaje muy pequeño, proviene de **especímenes no aptos para fines alimenticios**, ya que pueden haber sido tratados con medicamentos perjudiciales para el ser humano como por ejemplo fenilbutazona (anti-inflamatorio no esteroideo) utilizado como analgésicos en animales. La fenilbutazona es tóxica para la médula ósea y la exposición a esta sustancia ha sido asociada con anemia aplásica.

El Informe anual de la UE sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos muestra que la fenilbutazona rara vez se encuentra en la carne de caballo, por lo que se considera que la probabilidad de que los consumidores europeos estén expuestos a la fenilbutazona a través del consumo de carne de caballo es baja.

La fenilbutazona

Este anti-inflamatorio es un medicamento regularmente utilizado para el tratamiento de caballos pero puede ser nocivo para el hombre

En los caballos
Utilizado como **analgésico** para aliviar la **inflamación** y la **fiebre**

En los humanos
Utilizado anteriormente para tratar la **poliartritis reumatoidea**, la **ciática** y la **gota**

Actualmente **prohibido** debido a graves efectos secundarios:

Un uso masivo puede provocar:

- **úlceras**
- **insuficiencias renales**
- **hemorragias**
- **riesgos para los fetos**
- **destrucción de glóbulos blancos**
- **anemia aplásica** (reducción de la producción de células sanguíneas por parte de la médula ósea)

CC1=CC=C(C=C1)C(=O)N(C2=CC=CC=C2)C(=O)N1C=CC=C1



La carne de caballo como alimento

La carne equina nos nutre desde la prehistoria. De hecho muchas de las imágenes rupestres que existen en multitud de cuevas y yacimientos prehistóricos relatan la cacería de este herbívoro. Pero con la llegada de las primeras civilizaciones su consumo se consideró un tabú, la mayoría de las veces un tabú religioso.

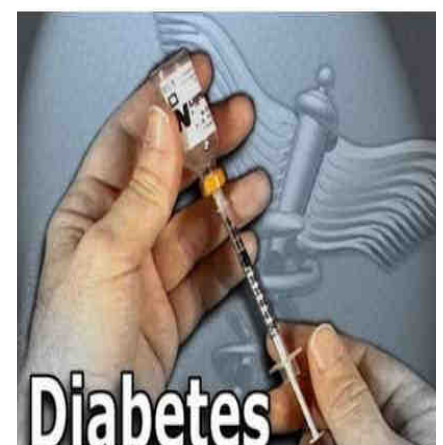


En la actualidad no se consume mucha carne de caballo, principalmente porque la carne de vacuno y la de cerdo han postergado otros tipos de carne roja. También por desconocimiento de las virtudes de la carne de caballo. De hecho, en algunos países se recomienda la carne de caballo a los niños cuando comienzan a comer alimentos diferentes a la leche. La carne de caballo les encanta a los niños porque es más blanda y dulzona que el resto de carnes rojas.



Beneficios de la carne de caballo

El alto contenido en zinc de la carne de caballo facilita a nuestro organismo la asimilación y el almacenamiento de la insulina.





COLEGIO HISPANO INGLÉS



Asesoramiento nutricional

El zinc que contiene esta carne contribuye a la madurez sexual y ayuda en el proceso de crecimiento, además de ser beneficioso para el sistema inmunitario, la cicatrización de heridas y ayuda a metabolizar las proteínas. Al ser rico en zinc, este alimento también ayuda a combatir la fatiga e interviene en el transporte de la vitamina A a la retina.



Tablas de información nutricional de la carne de caballo

A continuación se muestra una tabla con el resumen de los principales nutrientes de la carne de caballo. La cantidad de los nutrientes que se muestran en la tabla corresponde a 100 gramos.

Calorías	108 kcal.		
Grasa	2,70 g.		
Colesterol	54 mg.		
Sodio	44 mg.		
Carbohidratos	0,40 g.		
Fibra	0 g.		
Azúcares	0 g.		
Proteínas	20,62 g.		
Vitamina A	21 ug.	Vitamina C	0,00 mg.
Vitamina B12	3 ug.	Calcio	9,20 mg.
Hierro	4,80 mg.	Vitamina B3	6,60 m



Referencias

- www.consumer.es
- www.aesan.com
- www.aem.com

