

Inseminación Artificial y Fraude

POR NÉSTOR MIGUÉLEZ

He visto en una revista especializada un artículo interesante. Lógicamente estas revistas no llegan a tantos rincones como una crónica del "Diario de León" y lo juzgué muy adecuado para entresacar notas y haceros llegar lo más sustancioso. Comienza así "Dime lo que comes y te diré quién eres". El que come bien, piensa bien, y si su alimentación es a base de carne, huevos, pescado, legumbres y verduras, es, generalmente, una persona fuerte y sana, buena prueba de ello es que, es que esos nutrientes contribuyeron a sostener grandes civilizaciones de nuestra historia.

Desde el año 1970 hasta 1997 ha sido constante el aumento de ganado sacrificado en las especies de vacuno, ovino, caprino y porcino; este aumento en la producción a precio razonable, se consiguió con la mejora genética (inseminación artificial) y las mejoras en la alimentación y condiciones ambientales en que viven las reses a sacrificar. En España, actualmente, se insemina el 85% del ganado vacuno lechero, y el 40% del destinado a carne, mientras en los toros de lidia, sólo se hace en programas aislados y en alguna ganadería; por contra, en el ganado de cerda, se insemina la mayoría.

Para mejorar la reproducción y hacer de nuestro país un productor competitivo de carne y leche, fue necesario el uso de la inseminación artificial. Consiste, como sabéis, en la extracción del semen del mejor macho de una ganadería, luego se congela y después se fertiliza el mayor número de hembras posible. El control para la selección del semental adecuado es rigurosísimo: análisis periódicos de sangre y orina y pesaje de las comidas en los reproductores de engorde, pues el toro que con 50 kg. de pienso aumenta 1 kg. de carne será mejor que el mecesita 53 kg.

Sin embargo, a pesar de todos estos adelantos, el consumidor que adquiere carne se queda estupefacto cuando, al freírla, el filete disminuye a la mitad. ¡Hemos comprado agua! ¡Nos han robado! Pero hay una explicación. Actualmente existen todo tipo de aditivos para el engorde, pro-

ducción de leche, colorantes, conservantes, etc. Muchos son legales, pero otros no, como los hormonales, y en la aplicación de estos últimos está el misterio de la disminución del filete. Estas sustancias están ahí, tienen nombres propios, los laboratorios, y creo que el ganadero, los conocen, pero ante la falta de conciencia y el desconocimiento de si son o no perjudiciales para el consumidor, siguen utilizándolas. Con estas sustancias la carne retiene gran cantidad de agua, es pálida, con aspecto de jugosa ternera y reporta sustanciosos beneficios.

En la carne de cerdo, que según los expertos no lleva hormonas, no se pueden aplicar estos productos, pero padecen pestes endémicas, como fue la peste africana, que relegó a nuestro país al segundo puesto en la producción



Lo que queda de nuestro río

porcina de la Unión Europea. Aunque la inseminación en esta especie alcanza en España al 80% de las cerdas en explotación intensiva, actualmente, las empresas de este sector se inclinan por la importación de lechones de 18 a 20 kg., en su mayoría de Holanda, que después ceban y engordan hasta los 95 o 100 kg. Que es el peso ideal para el matadero.

Con estos métodos, tanto el vacuno como el cerdo mejoran la producción día a día, pero el fraude en la venta existe y la lucha contra el mismo consiste en no adquirir esa carne sin grasa, blanca, que parece ternera y no es más que vaca vieja engordada artificialmente, en el caso del vacuno, o la que aparezca rodeada de agua, en el caso de la carne de cerdo. Si apreciamos estas diferencias y no compramos, estamos contribuyendo a eliminar estos métodos y se impondrá la crianza natural, la que obtiene las proteínas y vitaminas del maíz, la cebada, la soja, etc. y repercutirá en beneficio de todos.