

Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:

SALUD HUMANA Y AGROINDUSTRIA

Enriquecimiento de la grasa de caimán con ácidos grasos omega 3 y sus potenciales usos en humanos.

Detalle:

En Santa Fe se desarrolla uno de tres programas de manejo sustentable de Argentina, el cual utiliza y conserva un recurso renovable como el yacaré overo (*Caiman latirostris*). Este proyecto aplica la técnica de colecta de huevos/ "ranching", donde el 10% son reintroducidos a la naturaleza y el 90% destinado a la producción de carne y cuero. Es reconocido el alto valor económico que estos tienen actualmente. Sin embargo, existen derivados, actualmente descartados, como el cuerpo graso y otros depósitos lípidicos, los que podrían ser utilizados como fuentes de lípidos naturales. El objetivo será la obtención de una grasa enriquecida de yacaré a través de manipulación dietaria con la adición de ácidos grasos omega 3 y antioxidantes, para el estudio de sus potenciales aplicaciones en cosmetología y alimentación. Se evaluará en los grupos con y sin manipulación dietaria, el perfil de AG, estabilidad oxidativa e hidrolítica de las grasas y las vías involucradas en la generación de LC-PUFAs. Las posibles aplicaciones o usos de un desecho, no sólo incrementaría el retorno económico para el programa de uso sustentable y conservación de la especie, sino también daría origen a una nueva actividad que se emprendería a nivel regional, nacional e internacional.

Estado:

Investigación en curso

Facultad:

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas

UNLBio

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Secretaría de Vinculación y Transferencia Tecnológica

Programa UNLBio
Pasaje Martínez 2626 (S3002AAB). Santa Fe. Argentina
+54 (0342) 4551211 - 4571234 - int. 254
unlbio@unl.edu.ar | www.unl.edu.ar/vinculacion