

MEJORÍA DEL PERFIL ATEROTROMBÓTICO Y OXIDATIVO EN UNA POBLACIÓN CERRADA TRAS CONSUMO DE CERDO IBÉRICO

M. García Domínguez^a, E. Macía Botejara^b, P. Mena Arias^c, J. García Rebollo^b, A. Ortiz Casado^b, R. Juárez^f, S. Alejo Pedrero^d, S. Cubo Delgado^e y V. Perea^e

*S. Hematología^a, S. Medicina Interna^b, Dep. Fisiología (UEX)^c, S. de Análisis Clínicos^d
Complejo Hospitalario Perpetuo Socorro (Badajoz), Instituto de Ciencias de la Educación (UEX)^e. Farmacéutico^f.*

Introducción: Los productos del cerdo ibérico han estado desaconsejados desde el punto de vista de la salud. Lo cierto es que su grasa es muy rica en ácido oleico y tiene un bajo contenido en colesterol. Habitualmente se cría de tres formas: *extensivo* (suelto en el campo, haciendo ejercicio, comiendo hierbas, raíces, pequeños animales, y pienso), *intensivo* (sin ejercicio y alimentándose sólo con pienso) y en *montanera* (suelto en el campo como en la forma extensiva y con acceso a bellota en los últimos meses). La bellota tiene asimismo, un alto contenido en ácido oleico.

Objetivos: Evaluar las posibles diferencias en el perfil aterotrombótico y oxidativo en humanos, que tendría el consumo de CI.

Material y métodos: Se emplearon cerdos ibéricos puros. El consumo en humanos se estudió en 28 monjas de clausura, que consumieron tres dietas de la misma composición de macronutrientes y ricas en grasas (grasa: 40% de la energía ingerida, proteínas: 20%; carbohidratos: 40%), en cada una de las cuales se utilizaron productos frescos y curados procedentes de los diferentes grupos de CI, que aportaban el 30% de la grasa ingerida. Se utilizó el patrón típico de la dieta mediterránea. Diariamente consumían productos de CI (frescos y curados). Se realizaron los controles clínicos, dietéticos y las extracciones sanguíneas correspondientes.

Resultados:

Parámetro	Inicio (0)	(CIE)	(CII)	(CIM)	Significación
CT (mg/dl)	207 ± 50	179 ± 40	179 ± 42	174 ± 38	0 vs. CIE y CII p < 0,05 / 0 vs. CIM p < 0,01
LDL (mg/dl)	139 ± 32	116 ± 32	120 ± 36	115 ± 30	0 vs. CIE y CIM p < 0,01
Apo A (mg/dl)	137 ± 20	130 ± 20	126 ± 23	121 ± 22	0 vs. CII p < 0,05; 0 vs. CIM p < 0,01
AP (%)	102 ± 13	96 ± 12	98 ± 11	95 ± 9	0 vs. CIE p < 0,04; 0 vs. CIM p < 0,01
F VIIa (mU/ml)	180 ± 34	157 ± 37	144 ± 36	126 ± 44	0 vs. CIE p < 0,007; vs. CII p < 0,0001; vs. CIM p < 0,0001
F VIIc (%)	140 ± 40	120 ± 42	127 ± 33	109 ± 36	0 vs. CIE p < 0,05, CII p < 0,012, CIM p < 0,005
PAI-1 (U/ml)	20 ± 6	21 ± 6	18 ± 9	12 ± 6	0 vs CII y CIM p < 0,001
D-D (mg/ml)	0,6 ± 0,5	0,5 ± 0,3	0,6 ± 0,3	0,4 ± 0,3	0 vs CIE y CIM p < 0,0001
VPM (fl)	10 ± 2	9 ± 2	9,5 ± 2	8,5 ± 1	0 vs. CIM p < 0,02
TA diastólica	86 ± 11	81 ± 9	79 ± 9	77 ± 10	0 vs. CII p < 0,05, CIM p < 0,01
SOD (U/ml)	801 ± 30	584 ± 31	885 ± 33	781 ± 32	0 vs. CIE p < 0,001
MDA (#mM)	4,51 ± 0,2	4,07 ± 0,2	14,3 ± 2,5	4,66 ± 0,3	CII vs. 0, CIE y CIM p < 0,001
CAT (#mM)	4,92 ± 0,1	2,27 ± 0,1	2,79 ± 0,1	3,45 ± 0,1	0 vs. CIE, CII y CIM p < 0,001

Conclusiones: Los productos de cerdo ibérico mejoraron el perfil lipídico, aterotrombótico plasmático y oxidativo incluso consumidos diariamente, en el contexto de una dieta equilibrada. El efecto parece ser más favorable en los grupos CIE y CIM.