

---

# Dieta de bellotas para gallinas camperas

---

**Una investigación del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) demuestra que, en los huevos de gallinas camperas alimentadas con bellotas, se incrementa de forma espectacular el contenido en ácidos grasos omega 3, beneficiosos para la salud.**



Los resultados de esta investigación del IMIDRA sobre la alimentación para gallinas camperas han sido presentados recientemente apoyados por una degustación de propuestas cocinadas por el chef Jesús Almagro, elaboradas con estos huevos.

A lo largo del estudio realizado el año pasado se ha podido determinar que los huevos de gallinas camperas que reciben en su alimentación suplementos de bellota presentan características organolépticas diferenciales, en particular en el color y textura de la yema y que los huevos ‘bellota de Madrid’ tienen un valor nutricional muy superior.

Según se desprende de la investigación, este resultado está motivado por su elevado contenido en ácidos grasos omega 3 — asociados a la prevención de enfermedades cardiovasculares— en los que la dieta occidental es deficitaria, en términos generales. Aportaciones beneficiosas

Los datos obtenidos durante los trabajos de investigación muestran que estos huevos tienen más porcentaje de los dos ácidos grasos fundamentales, EPA y DHA. De igual forma se ha conocido que tienen un porcentaje más elevado de ácido linolénico, un ácido graso insaturado y beneficioso. Y que el ácido graso más abundante en el caso de las gallinas camperas ha sido el oleico, también altamente beneficioso, que se encuentra en el aceite de oliva y en los productos del cerdo ibérico.

Otra mejora conocida gracias a este trabajo es que los huevos presentan un color más

intenso de yema que se refleja en el color de los extractos utilizados para el análisis, lo que sugiere una mayor presencia de pigmentos como la luteína, beneficiosa para la función visual.

En cuanto al colesterol no existen diferencias en la cantidad por gramo de yema entre los huevos estudiados, y asimismo no se encuentran trazas de xenobióticos, productos de síntesis como fármacos u hormonas, ni óxidos de colesterol en ninguno de los tipos de huevo estudiados; todos los huevos, presentan un perfil graso adecuado y rico en ácido oleico, y un contenido normal de colesterol.

## Mayor aprovechamiento

“Hasta el momento el aprovechamiento de la producción de bellota de encinas de la sierra madrileña venía efectuándose para alimentación de corderos, pero nunca se había estudiado el efecto en la alimentación de gallinas camperas”, afirmaba a lo largo de la presentación el viceconsejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Enrique Ruiz Escudero, añadiendo que “este estudio realizado en colaboración con profesionales del sector puede abrir la puerta a un nuevo aprovechamiento de bosques y dehesas, y a un producto gourmet y de temporada, que sería el huevo procedente de gallinas en libertad durante la temporada de otoño-invierno”.

*Autor: Diario de Gastronomía*

*Claudio Fano*