GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Acabar amb els llegendes.

+ Notícies | 10/10/2013 | 20:52

Els metges tenen millor concepte de la carn de porc que els consumidors.

Els professionals de la salut tenen una millor percepció de la carn de porc que la resta de la societat, pel que fa als seus efectes sobre l'organisme es refereix , i reconeixen la seva responsabilitat en haver contribuït a generar una mala imatge. El consumidor associa erròniament la carn de porcí com una opció poc saludable, encara que sí que valora la seva bona relació qualitat-preu i la seva inconfusible sabor.

Així ho posa de manifest l'estudi de mercat elaborat per l'Organització Interprofessional Agroalimentària del Porcí de Capa Blanca, Interporc, que ha estat presentat a la tarda, en el simposi "La interprofessional del porcí de capa blanca" que s'ha celebrat a el marc de la 46 Setmana Nacional d' Bestiar Porcí d' Lorca (SEPOR 2013) .

Acabar amb les llegendes

Entre les seves conclusions, l'estudi reflecteix la necessitat d'oferir una major informació als consumidors per "acabar amb les llegendes" que confonen al ciutadà, ja que la “creences, suposicions i opinions estan influint en termes negatius" al consum de carn de porc.

En aquest sentit, durant la seva intervenció en el simposi, Alberto Herranz, director de Interporc, ha explicat als assistents que la carn de porc, a més de saborosa, és una opció saludable dins la nostra dieta.

"Un tall magre, com el llom, conté només un 2 % de greix, el mateix que una cuixa de pollastre". No en va, la pròpia Organització Mundial de la Salut (OMS) considera la carn de porcí com una carn blanca. A més, el 70 % del greix de la carn de porc és subcutània, fàcilment eliminable pel consumidor a l'hora de preparar els seus plats.

Herranz ha destacat també que el consum de carn de porc és recomanable per a tots els membres de la família, ja que aporta vitamines i minerals per als més joves i és fàcil de mastegar i digerir per als majors. A banda de prevenir l'anèmia, el seu menor concentració de colesterol la converteixen en una alimentació cardiosaludable i és bona per a dietes hipocalòriques per la seva moderada aportació calòrica.

La importància del sector porcí

Aprofitant aquesta información em sembla molt oportú donar a conèixer, amb quatre paraules y dos números, l'autèntica magnitud d'un sector com el porcí, amb gairebé 95.000 explotacions ramaderes, que donen feina a prop de 200.000 treballadors a l'Estat espanyol, mentre que la indústria càrnia (basada en gran part en el porcí) ocupa gairebé 85.000 persones. D'aquesta manera, el porcí és el primer sector ramader a nivell nacional, amb una producció en fresc valorada en més de 5.100 milions d'euros i en més de 4.500 milions en el cas dels productes elaborats.

Autor: Jesús Domingo Martínez/GN

https://gironanoticies.com/noticia/26870-acabar-amb-els-llegendes.htm