



## **CONTRIBUCIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS PRODUCIDOS EN EL CIEGO A LOS ÁCIDOS GRASOS DE LA LECHE DE CONEJAS SUPLEMENTADAS CON ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO (CLA)**

Claudia Azucena Betancourt López<sup>1</sup>, María Guadalupe Bernal Santos<sup>2</sup>, Pedro Alberto Vázquez Landaverde<sup>3</sup>, Aurora Jáuregui Mejía<sup>2</sup>, José Juan Díaz Vértiz<sup>2</sup>, José Guadalupe Gómez Soto<sup>2</sup> y Araceli Aguilera Barreyro<sup>2</sup>

1 Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Autónoma de Querétaro, 2 Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Autónoma de Querétaro, 3 Centro de Investigación de Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada.  
yoy78@hotmail.com

La leche de coneja contiene isómeros de ácido linoleico conjugado (CLA) producidos en el tejido mamario probablemente a partir de precursores provenientes de la fermentación bacteriana del ciego. El perfil de los ácidos grasos del cecotrofo (contenido intestinal que forma heces blandas en el ciego durante el paso del alimento) es poco conocido para poder relacionarlo con el de la leche de la coneja. El objetivo del estudio fue evaluar la relación del perfil de los ácidos grasos del cecotrofo con el de la leche de conejas suplementadas o no con CLA. Se colectaron muestras de leche y cecotrofos de 18 conejas durante las primeras dos semanas de lactación, habiéndoseles determinado el perfil de los ácidos grasos por cromatografía de gases. Se detectó la presencia del ácido vaccénico (C18:1 *trans*-11) en el cecotrofo de todas las conejas, independientemente de la suplementación de CLA, así como la presencia del isómero C18:2 *cis*-9,*trans*-11 del CLA. El ácido vaccénico presente en el cecotrofo de la coneja lactante al ser ingerido puede contribuir a la síntesis de CLA en su tejido mamario de manera similar a la vaca lechera<sup>1</sup>.

1. Bauman, D. E. and J. M. Griinari. 2001. "Regulation and nutritional manipulation of milk fat: low-fat milk syndrome". *Livestock Prod. Sci.* Vol. 70, pp.15-29.

\*Agradecimiento: Malta Texo de México, S.A. de C.V., BASF Mexicana, S.A. de C.V., Universidad Autónoma de Querétaro a través de FOFUUAQ-2013.