

¿Es realmente jurel?: Nutricionista advierte importantes diferencias nutricionales en especies sustitutas halladas en conservas

Un reciente estudio encargado por los Pescadores Industriales del Biobío ha revelado una preocupante irregularidad en el contenido de latas de conserva etiquetadas como jurel. Según los análisis realizados por el Laboratorio 5M y el Laboratorio de Fisicoquímica y Microbiología Dictuc, se detectó que muchos de estos productos, especialmente de origen asiático, no contienen jurel chileno (*Trachurus murphyi*), sino que otras especies como caballa, sardina española o pescados aún no identificados. Más allá de las implicancias comerciales y regulatorias, el hallazgo levanta una alerta desde el punto de vista nutricional.

La nutricionista y docente de la carrera de [Nutrición y Dietética](#) de la [Universidad de O'Higgins](#) (UOH), Valeria Urtubia, analizó el caso a partir de las diferencias entre el jurel verdadero y las especies que lo estarían reemplazando. Si bien todas pertenecen al grupo de los llamados “pescados azules” —con alto contenido de grasas saludables—, sus aportes nutricionales no son equivalentes.

Anuncio Patrocinado

Omega-3: una diferencia clave

“Una de las principales características del jurel chileno es su contenido de ácidos grasos omega-3, en especial EPA y DHA, que favorecen la salud cardiovascular, el desarrollo neurológico y la función inmunológica”, explicó Urtubia. Sin embargo, advirtió que, si bien especies como la caballa o la sardina también son ricas en omega-3, presentan una mayor concentración de lípidos totales y no necesariamente entregan los mismos beneficios en las mismas proporciones.

“En promedio, el jurel contiene menos grasa total, pero sigue siendo una excelente fuente de omega-3 de calidad. Cuando se sustituye por otro pescado no declarado, se pierde certeza sobre el tipo y la cantidad real de estos nutrientes esenciales”, precisó.

¿Es realmente jurel?: Nutricionista advierte importantes diferencias nutricionales en especies sustitutas halladas en conservas

WAM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos**
por WhatsApp



Proteínas de calidad y micronutrientes esenciales

Respecto al contenido proteico, las tres especies aportan aproximadamente 20 gramos de proteínas por cada 100 gramos de alimento, todas de alto valor biológico, es decir, con todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo necesita. Sin embargo, las diferencias aparecen con mayor claridad al observar los micronutrientes.

“El jurel chileno destaca por su aporte de fósforo, zinc, selenio, magnesio, calcio, vitamina D y B12, fundamentales para la salud ósea, el desarrollo infantil, la función neurológica y la inmunidad. La presencia y cantidad de estos nutrientes puede variar considerablemente en otras especies”, señaló la docente.

Urtubia subrayó que el consumo prolongado de pescados mal etiquetados podría tener efectos perjudiciales en la salud pública, especialmente si estos productos son parte habitual de la alimentación de familias o se distribuyen a gran escala, como en programas de alimentación escolar.

“Un etiquetado incorrecto no solo entrega información engañosa, sino que puede contribuir a deficiencias nutricionales en poblaciones vulnerables, como niños, adultos mayores o personas con enfermedades crónicas. Se puede generar un déficit de proteínas, vitaminas y

¿Es realmente jurel?: Nutricionista advierte importantes diferencias nutricionales en especies sustitutas halladas en conservas

minerales esenciales, afectando desde el desarrollo cognitivo hasta la recuperación de tejidos y la salud ósea”, advirtió.

Asimismo, alertó sobre la posible presencia de aditivos o conservantes no declarados que podrían disminuir la calidad del producto o incluso generar efectos adversos si no son controlados adecuadamente.

Impacto en la confianza alimentaria

Finalmente, la docente enfatizó que este tipo de prácticas afectan directamente la confianza de las personas en el sistema alimentario. “Cuando se pierde la certeza sobre lo que se está consumiendo, se debilita la credibilidad tanto de la industria como de la información nutricional declarada. Esto tiene un impacto profundo en los hábitos de consumo, en las decisiones de compra y en las estrategias de salud pública orientadas a fomentar una alimentación equilibrada”, indicó.

y tú, ¿qué opinas?