

| | | |
|---|---|---|
| 2022- AÑO LIII Vol. 118 N.º 1 http://dx.doi.org/10.12706/itea | DIRECCIÓN Y REDACCIÓN Avda. Montañana, 930 50059 ZARAGOZA (ESPAÑA) Tel.: 34-976 716305 Fax.: 34-976 716335 E-mail: direccion@aida-itea.org | Depósito legal: Z-577-82 ISSN: 2386-3765 INO Reproducciones, S.A. Pol. Malpica, calle E, 32-39 (INBISA II, nave 35) 50016 Zaragoza |
|---|---|---|

| | |
|----------------------|---|
| DIRECCIÓN: | Albina Sanz, CITA de Aragón. España |
| EDICIÓN CIENTÍFICA: | José Manuel Alonso, CITA de Aragón. España Javier Álvarez, Universidad de Lleida. España Paula Gaspar, Universidad de Extremadura. España Gabriel Pardo, CITA de Aragón. España Ana Pina Sobrino, CITA de Aragón. España Helena Resano, IA2-Universidad de Zaragoza. España Guillermo Ripoll, CITA de Aragón. España Ana Isabel Sanjuán, CITA de Aragón. España |
| EDICIÓN TÉCNICA: | María Salillas, Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario. España |
| COMITÉ DE REDACCIÓN: | Alfonso Abecia, Universidad de Zaragoza. España Jorge Álvaro, EEAD Zaragoza. España Arancha Arbeloa, EEAD Zaragoza. España Carlos Calvete, CITA de Aragón. España Fernando Escriu, CITA de Aragón. España Vicente González, CITA de Aragón. España Cristina Mallor, CITA de Aragón. España Javier Rodrigo, CITA de Aragón. España |
| COMITÉ ASESOR: | Ricardo Aké, Universidad Autónoma de Yucatán, México • Joaquim Balcells, Universidad de Lleida, España • Carlos Cantero, Universidad de Lleida, España M ^a Elena Daorden, INTA, Argentina • M ^a José Díez, Universidad Politécnica de Valencia, España • Miguel Gómez, Cornell University EEUU • Margarita López, Centro de Investigación Agraria "Finca La Orden-Valdesequera", España • Ana Meikle, Universidad de la República, Uruguay • Camilla Moonen, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, Italia • M ^a Teresa Muiño, Universidad de Zaragoza, España • César Revoredó-Giha, SAC, Reino Unido • Ricardo Revilla, España • José Antonio Rubio, ITACYL, España Pierre Sans, École Nationale Vétérinaire de Toulouse, Francia • Guillermo Studdert, Universidad del Mar del Plata, Argentina • Alfredo Teixeira, Escola Superior Agrária de Bragança, Portugal • Luis Varona, Universidad de Zaragoza, España |

ITEA-Información Técnica Económica Agraria aparece indexada en SCI Expanded, Journal Citation Reports/Science Editions, ICYT, CABI, SCOPUS y EBSCO. Prohibida toda reproducción total o parcial sin autorización expresa de la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario, Editor titular del copyright. ITEA no se responsabiliza necesariamente de las opiniones vertidas en los artículos firmados que publica, cuya responsabilidad corresponde a sus autores.

<https://www.aida-itea.org/index.php/revista-itea/presentacion-itea>



Foto y Texto de portada: Guillermo Ripoll

Los pigmentos de la carne están en continua transformación, desde el color rojo-púrpura apagado y poco atractivo de la carne recién cortada, pasando por el rojo brillante y apetecible de la oximioglobina, para acabar (o no) con el marrón desagradable de la metamioglobina. En función de la proporción de cada pigmento presente en la superficie de la carne, más o menos querremos llevarnos esa pieza a casa. La carne es un producto agradecido pero delicado, y cuando no se le trata bien nos lo hace saber. Así, cuando el envasado al vacío del lomo de la foto no fue el correcto, dos manchas de metamioglobina destacaban sobre el intenso rojo de la oximioglobina, mirándonos como diciendo "tened más cuidado".