

EFFECTO DE LA TEMPERATURA DE ORO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LA CARNE EN DOS GENÉTICAS DE CERDO DE CAPA BLANCA

Barahona¹, M., Muela², E., Calvo², L., Olleta¹, J.L., Resconi¹, V.C. y Campo¹, M.M.

¹Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza-IA2, C/ Miguel Servet 177, Zaragoza, España. ² Incarlopsa, Ctra N400 Km 95,4, Tarancón (Cuenca), España; martabm@unizar.es

INTRODUCCIÓN

La carne de cerdo es una de la más consumidas en España. Su calidad se puede ver afectada por muchos factores, desde las actuaciones en granja hasta la comercialización del producto final. Después del sacrificio, las canales deben someterse a un enfriamiento para su comercialización, donde la temperatura utilizada puede ser determinante para la calidad de la carne. El objetivo de este trabajo fue analizar la aceptabilidad de la carne de cerdo procedente de canales sometidas a diferentes temperaturas de oro.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se utilizaron 100 animales de dos genéticas: Duroc alto porcentaje y Línea sintética (Duroc bajo porcentaje), 10 animales para cada combinación de dos sexos (hembras y machos castrados) y tres temperaturas de procesado de la canal (-3 °C, -10 °C y -15 °C), sacrificados en 2 repeticiones en Incarlopsa. Las muestras fileteadas de cada animal se envasaron en atmósfera protectora y se enviaron a la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, donde se mantuvieron en un expositor comercial a 4 °C ± 1 °C con luz 16 h/d (1200 lx). Tras 7 días de exposición, se envasaron al vacío, congelándose a continuación. Las muestras fueron descongeladas durante 24 horas previo análisis en refrigeración (4 °C). Se cocinaron en un grill de doble placa a 200 °C hasta alcanzar una temperatura interna de 70 °C. Se realizó un test de consumidores con 100 personas (60% mujeres; 40% hombres). Cada consumidor probó una muestra por tratamiento, presentadas de una en una y en distinto orden para cada persona. Se valoraron la aceptabilidad global, de la ternera y del sabor de la carne con una escala de 9 puntos, desde me agrada extremadamente (9) a me desagradaba extremadamente (1).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El 70% de los encuestados consumían carne fresca de cerdo blanco semanalmente y el 51% la compraban envasada en atmósfera protectora. La mayoría consideraron de mejor calidad la carne procedente de hembras (51%) en encuesta.

Los resultados de aceptabilidad se analizaron por separado para cada genética, debido a las importantes interacciones que se encontraron. Para las muestras de la genética Duroc, se observó una fuerte influencia del sexo en todas las valoraciones de aceptabilidad, siendo la carne de macho castrado la mejor valorada en los 3 atributos analizados. Estudios previos (Font i Furnols, 2008) han mostrado mayor aceptabilidad de la carne de machos castrados en comparación con la de machos enteros, aunque sin diferencias con la carne de hembras. La carne procesada a -3 °C obtuvo la mejor puntuación en cuanto a la aceptabilidad de la ternera, sin diferencias en el resto de variables.

En los animales de genética Línea sintética, el comportamiento de los consumidores fue similar. La aceptabilidad global y de la ternera fue mayor en los machos castrados que en las hembras, aunque no hubo diferencias para la aceptabilidad del sabor. En cuanto al efecto de la temperatura de procesado, la carne que fue procesada a -15 °C fue igual de bien valorada tanto a nivel global como en su ternera o sabor que la procesada a -3 °C. La carne procesada a -10 °C fue la que menos gustó.

CONCLUSIÓN

Los machos castrados tuvieron mejor aceptabilidad por parte de los consumidores que las hembras en cata, especialmente en la genética Duroc. El procesado a temperaturas más bajas perjudica la aceptabilidad de la carne de la genética Duroc; sin embargo, en la genética Línea sintética no hay diferencias entre aplicar -15 °C o -3 °C. Por tanto, la genética es un factor clave a la hora de determinar el tratamiento de frío que se puede utilizar para mejorar la calidad de la carne de cerdo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Font i Furnols, M., Gispert, M., Guerrero, L., Velarde, A., Tibau, J., Soler, J., Hortós, M., García-Regueiro, J.A., Pérez, J., Suárez, P. & Oliver, M.A. 2008. Meat Sci. 80(4): 1013-1018

Agradecimientos: A Incarlopsa por la colaboración y medios facilitados y al CDTI por la financiación del proyecto IDI-20170420.