

CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE DIFERENTES PIEZAS CÁRNICAS DE TERNEROS CRIADOS EN DIVERSOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DEL PIRINEO

Guerrero¹, A., Olleta¹, J.L., Barahona¹, M., Resconi¹, V.C., Bouzaida¹, M.D., Romero¹, J.V., Fortová¹, J., Santolaria², P. y Campo¹, M.M.

¹Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Instituto Agroalimentario de Aragón - IA2, Universidad de Zaragoza-CITA Miguel Servet 177, 50013 Zaragoza, España. ²Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad de Zaragoza. Carretera Cuarte s/n, 22071. Huesca, España; marimar@unizar.es

INTRODUCCIÓN

El análisis sensorial permite medir de forma objetiva y reproducible las características de un producto mediante los sentidos (Guerrero, 2005). Un panel entrenado realiza una descripción cuantitativa y cualitativa de los principales atributos que determinan el perfil sensorial de la carne evaluada (Campo, 2005), siendo un tipo de análisis que define la calidad organoléptica de la carne complementario a los estudios de aceptabilidad por parte del consumidor. El objetivo de este estudio fue analizar el efecto de la cría de terneros bajo diferentes sistemas de producción en el Pirineo sobre el perfil organoléptico de la carne, en distintos cortes comerciales y maduraciones.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se analizó carne procedente de los músculos *Longissimus* (corte comercial "lomo") y la porción distal del *Gluteobiceps* (corte comercial "picaña"), madurados durante 7 o 21 días, procedente de 25 terneros de raza Pirenaica criados en tres sistemas de alimentación, donde variaba la posibilidad de acceder a recursos pastables y forrajeros (Sist. 1: acceso pre-destete; Sist. 2: acceso pre y post-destete; Sist. 3: sin acceso). Todos los terneros fueron acabados en condiciones intensivas de cebo. El panel entrenado se compuso por 7 expertos que realizaron la evaluación de las muestras en una sala acondicionada durante 10 sesiones (3 platos por sesión; 4 muestras por plato). Los atributos evaluados fueron: intensidad de aroma a vacuno, terneza, jugosidad, fibrosidad, cantidad de residuo e intensidad de sabor a vacuno, hígado, ácido, metálico y persistencia del sabor. Se utilizó una escala comprendida entre 0 y 10. Las muestras se cocinaron al grill a 200°C, sin ningún tipo de aditivo, hasta alcanzar una temperatura interna de 70 °C. Los resultados se analizaron mediante un modelo lineal general con el programa estadístico SPSS (v 26.0), donde el panelista, la sesión, el lote, la maduración y la pieza comercial, fueron considerados efectos fijos. Cuando las diferencias fueron significativas se aplicó el test de Duncan ($P < 0.05$).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El corte comercial modificó significativamente la jugosidad ($P < 0,01$) siendo más jugosa y presentando un menor residuo ($P < 0,001$) la picaña que el lomo. La maduración aumentó la terneza ($P < 0,05$), así como disminuyó la fibrosidad y el residuo ($P < 0,01$). La carne procedente de sistemas sin acceso a recursos pastables (Sist3), presentó mayor jugosidad ($P < 0,01$) y menor fibrosidad y residuo ($P < 0,01$) que la carne del Sist.1. La mayoría de las modificaciones en el sabor se vieron afectadas por los tres factores, existiendo interacción significativa entre los mismos. El sabor a hígado fue superior en la picaña en todos los sistemas a ambos días de maduración ($P < 0,001$). En esta pieza fue superior también el sabor a vacuno ($P < 0,01$) que además fue influido por el sistema de acceso continuo a forraje (Sist 2). A 21 días de maduración, se observaron diferencias en el sabor ácido ($P < 0,001$), siendo inferiores en el Sist.3, sin acceso a pasto.

CONCLUSIÓN

El sistema y acceso a recursos pastables puede modificar variables sensoriales relacionadas con el sabor de la carne. El tiempo de maduración afecta de manera diferente a los distintos cortes comerciales modificando no sólo la textura, sino también el sabor, siendo más recomendadas maduraciones de 21 días para el lomo que para la picaña.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Campo, M.M. 2005. Monog. INIA Gan. 1: 409-422 • Guerrero, L. 2005. Monog. INIA Gan. 1: 397-408.

Agradecimientos: El proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra EFA 144/16:DietaPYR2.