

ANÁLISIS DEL GRADO DE ACEPTACIÓN POR UN PANEL DE CATA DE LOMOS CURADOS DE CERDOS GRASOS ALIMENTADOS CON ALBERJONES

Gómez-Fernández¹, J., Guillamón², E., Martín-Pedrosa², M., Sanz Calvo¹, MA., García Vaquero¹, A., Carrasco^{†3}, A., López-Nuez⁴, P. y Gómez-Izquierdo¹, E.

¹Centro de Pruebas de Porcino (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (TACyL). Segovia.

²Instituto Nacional de Investigación Agraria y Agroalimentaria (INIA-CSIC). Madrid, Soria.

³Instituto del Frío (CSIC). Madrid. ⁴Copiso Soria Sociedad Cooperativa, Soria

*gomferjs@itacyl.es

INTRODUCCIÓN

Los alberjones (*Vicia narbonensis*) son leguminosas grano que se adaptan a condiciones adversas de cultivo, resistentes a patologías y plagas y con buen rendimiento agronómico (Franco Jubete *et al.*, 1996). Su aplicación en nutrición de ganado porcino interesa por sus niveles elevados de proteína y de aminoácidos esenciales, principalmente de azufrados. Sin embargo, contienen un factor bioactivo (FBA) exclusivo y limitante para su inclusión en dietas de porcino, el dipéptido γ Glutamyl-S-Ethenyl-Cysteine (GEC). La cantidad presente de GEC en la semilla depende de la variedad y de las condiciones del cultivo con un rango de 0,4 a 3,8 %. Este FBA transmite un sabor azufrado al pienso que, dependiendo del porcentaje de alberjones en la dieta y contenido de GEC, puede afectar negativamente a la palatabilidad cuando se incluye en cantidades inadecuadas. El objetivo del estudio, ha sido estimar la valoración por un panel de cata (consumidores) de lomos curados de cerdos grasos alimentados con un pienso estándar o con un 5 % de alberjones y 1,52 % de GEC en la semilla utilizada.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se emplearon 192 cerdos blancos (machos castrados; Duroc*LR-LW) que iniciaron el cebo con 60 dv ($20,9 \pm 1,39$ kg) finalizando con 171 dv ($114 \pm 5,49$ kg). Los animales experimentales fueron alojados en cuatro salas con las mismas condiciones de manejo. Los piensos, isoproteicos e isoenergéticos, se administraron *ad libitum* en gránulo de 4 mm. Se aplicaron cuatro tratamientos según el porcentaje de alberjones en el pienso: control 0 %, 5 %, 15 % 25 %. Para la cata solo se tuvieron en cuenta los animales que consumieron el pienso control 0 % (peso final 123,3 kg; canal 93 kg) y el 5% (peso final 127,6 kg; canal 96,6 kg) al ser los que mostraron un rendimiento óptimo. Se recogieron los lomos izquierdos de 20 cerdos con el peso medio de cada uno de los tratamientos seleccionados (10 de control 0 % y 10 del 5 %); se embucharon y secaron (con sales y sin pimentón) en un secadero industrial, finalizando el proceso cuando alcanzaron el 40 % de mermas. La cata se llevó a cabo con personal del ITACYL: 10 hombres y 30 mujeres, que participaron en un examen organoléptico de dos fases: 1) Prueba Triangular, para determinar posibles diferencias entre muestras de dos productos; 2) Análisis Sensorial valorando la intensidad (1 a 10) y el grado de aceptación (1 a 3) de color, aroma, textura y veteado. El análisis estadístico de la fase 1 se llevó a cabo según la norma UNE-ISO 4120:2008 y el de la fase 2 con el programa estadístico SPSS 19.0. considerando un nivel de significación de $P < 0,05$.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para el adobo de los lomos solo se emplearon sales (nitratos, nitritos y sal común) sin pimentón, para evitar interferencias de sabor, olor y color. En la prueba triangular se obtuvieron 40 respuestas, de ellas 21 correctas. Al aplicar las tablas de la Norma (UNE-ISO 4120:2008) para la significación establecida se pudo determinar que existían diferencias de apreciación entre un tipo de lomo y otro para el personal que participó en el estudio. Las variables organolépticas: aroma, textura y veteado, tuvieron mejor valoración en la intensidad para el lomo 5 %, siendo significativa en el color ($P < 0,05$). El grado de aceptación fue mayor para color y textura en el lomo 5 % ($P < 0,05$). En relación con la preferencia el 75 % del panel prefirió el lomo 5 % frente al 25 % del lomo control 0 %.

CONCLUSIÓN

Los resultados obtenidos indican que los lomos curados de cerdos que han consumido alberjones, en cantidades adecuadas, frente a los procedentes de una dieta estándar, se diferencian en sus características organolépticas que además son mejor valoradas por el personal participante.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Franco Jubete, F., *et al.* 1996 Junta de Castilla y León. • Norma UNE-ISO 4120:2008.

Agradecimientos: Este trabajo ha sido financiado por CDTI/IDI-2010-0284 y ADE/04-09-SO-0013.

† Sirva esta comunicación como recuerdo para nuestro querido amigo Atanasio Carrasco.