

Por ALBERTO CEBRIÁN



Los consumidores prefieren chorizos rojos, con poca grasa y blanca, compactos y sin huecos

Publicado el domingo, 4 de septiembre de 2016



Es la conclusión que se extrae del estudio realizado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y que lleva por título *“Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad”*.

Los resultados apuntan a que la mayoría de los consumidores prefieren un chorizo de color rojo, con poca grasa y blanca, compacto y sin huecos.

Para la realización del estudio se ha utilizado carne de cerdo y se ha intentado fabricar chorizos más saludables, con menor contenido en sal; y se ha estudiado cómo afecta esta manipulación a la calidad instrumental y sensorial de los chorizos.

Para el estudio se han elaborado chorizos con características nutricionales diferenciadas, en concreto, bajos en sal.

En la valoración sensorial, la dieta del cerdo ha sido más importante que el contenido en sal.

También se ha visto cómo la oxidación aumenta a lo largo del tiempo, especialmente en el lote de chorizos elaborados con la carne de cerdo que en su dieta llevaban la adición de aceites esenciales, y cómo la dieta afecta al color final de los chorizos.

Begoña Panea, investigadora principal de este trabajo, destaca que *“el sector porcino es uno de los sectores ganaderos más importantes tanto en España como en Europa; y los consumidores buscan alimentos saludables, seguros y de buena calidad, y ello está produciendo una profunda transformación en el sector de la producción animal”*.