

Por ALBERTO CEBRIÁN



## La carne de Ojinegra de Teruel es más tierna tras tres días de oreo y en las piezas de mayor tamaño

Publicado el lunes, 2 de enero de 2017



Es una de las primeras conclusiones del estudio “*Optimización de la Canal de Ovino de Raza Ojinegra de Teruel*”, desarrollado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), bajo la financiación del Fondo de Inversiones de Teruel. Otra conclusión: El color de la carne tras los primeros días de fileteado es similar independientemente de oreo un día o tres.

El CITA presenta el siguiente informe al respecto:

ENCONTRAR EL PESO DE LA CANAL MÁS ADECUADO EN OJINEGRA DE TERUEL

“**Guillermo Ripoll**, de la Unidad de Producción y Sanidad Animal del CITA, lidera el equipo de investigadores que trabajan para encontrar el peso canal más adecuado para la raza Ojinegra de Teruel en función del tiempo que se tarda en comercializar la carne de cordero.

*La investigación busca adecuar el producto a la demanda del mercado,*

*clasificando el cordero destinado a comercialización según su peso, debido a que las nuevas tendencias fomentan la diversificación del producto como medio para aumentar la cuota de clientes.*

*La raza Ojinegra de Teruel es una de las tres razas admitidas en la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternasco de Aragón. Esta IGP tiene como requisito que la canal ovina pese entre 8 y 12,5 kilos.*

*Sin embargo, las distintas piezas de la canal ovina, en función de su procesado posterior, requieren provenir de distintos pesos de corderos destinados a la comercialización adecuándose al sistema de cocinado, así como a la ración en formatos individuales”.*

## PRIMEROS RESULTADOS

*“El equipo de investigación ha trabajado con canales de 8, 9, 10 y 11 kilos procesadas a 1 y 3 días del sacrificio, para establecer la vida útil de la carne de cordero en función de si se procesa al día siguiente del sacrificio, o si se procesa varios días después.*

*Así, los investigadores constataron que la carne era más tierna cuando se mantiene la canal tres días en oreo en lugar de uno, y que el músculo era más tierno en las piezas de mayor peso.*

*Esto último es debido a que, cuando se cocina la carne en igualdad de condiciones, la de canales de mayor peso contiene una mayor acumulación de grasa que las protege frente al sobrecocinado.*

*Este estudio también revela que el porcentaje de grasa en corderos destinados a comercialización aumenta con el peso hasta que alcanza 10 kilos, a partir de los cuales ya no engrasa más.*

*La pérdida de peso durante el oreo (la carne se va deshidratando y por tanto pierde peso) fue mayor en las canales de 8 kilos al no estar protegida por la grasa subcutánea.*

*Respecto al color de la carne, las chuletas fileteadas al día siguiente del sacrificio y tras tres días tuvieron colores similares hasta los 2 días tras el fileteado, llegando a alcanzar una semana de vida útil en igualdad de condiciones”.*

## PROYECTO-CONTINUACIÓN DE OTRO ANTERIOR

*“Este proyecto es continuación de otro anterior, realizado por parte del equipo investigador, centrado en la producción de cordero de la raza Ojinegra de Teruel y el medio ambiente.*

*De este trabajo surgió el interés por parte de la Asociación de Ganaderos de Raza Ojinegra de Teruel (AGROJI) de abrir otra línea de investigación, y desde el año 2013 el CITA ha estado estudiando el diseño de nuevas posibles presentaciones, concretamente la de lechal confitado de raza Ojinegra de Teruel”.*