



## EL CITA DESARROLLA UN PROYECTO PARA COMERCIALIZAR LA CANAL DE OJINEGRA DE TERUEL

Martes, 10 Enero 2017 13:31



### **SE TRATA DEL PROYECTO “OPTIMIZACIÓN DE LA CANAL DE OVINO DE RAZA OJINEGRA DE TERUEL”, QUE BUSCA EL PESO CANAL ADECUADO EN FUNCIÓN DEL TIEMPO QUE SE TARDA EN COMERCIALIZAR**

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) desarrolla el proyecto “Optimización de la Canal de Ovino de Raza Ojinegra de Teruel”, que bajo la financiación del Fondo de Inversiones de Teruel, busca el peso canal más adecuado en función del tiempo que se tarda en comercializar la carne de cordero.

El miembro de la Unidad de Producción y Sanidad Animal del CITA, Guillermo Ripoll, lidera el equipo de investigadores que se centra en 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 I.G.P. Ternasco de Aragón. Esta I.G.P. 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.

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.

Los investigadores han constatado 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 que ya no engrasa más. La pérdida de peso durante el oreo (la carne se va deshidratando y por tanto pierde peso) ha sido 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.

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 trabajado estudiando el diseño de nuevas posibles presentaciones, concretamente la de lechal confitado de raza Ojinegra de Teruel, ha informado el Gobierno de Aragón en una nota de prensa.