

El CITA desarrolla una investigación para fabricar chorizos más saludables



El CITA desarrolla una investigación para fabricar chorizos más saludables (GOBIERNO DE ARAGÓN)

- Los miembros del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) Begoña Panea, Pere Albertí, y Guillermo Ripoll han desarrollado un proyecto, que, entre otras cuestiones, ha utilizado la carne de cerdo para fabricar chorizos más saludables, con menor contenido en sal, y ha estudiado cómo afecta esta manipulación a la calidad instrumental y sensorial del producto.

EUROPA PRESS. 28.09.2016

Esta actividad se ha desarrollado en el marco del proyecto 'Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad', financiado por el Fondo de Inversiones de Teruel (FITE), un trabajo que incluye otros ensayos que se han desarrollado a lo largo de tres años.

En el caso de los chorizos bajos en sal, los resultados apuntan a que la mayoría de los consumidores prefieren un producto de color rojo, con poca grasa y blanca, compacto y sin huecos, ha informado el Gobierno de Aragón en una nota de prensa.

En la valoración sensorial, la dieta del cerdo ha sido más importante que el contenido en sal. Por otra parte, se ha apreciado 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.

La investigadora principal de este trabajo, Begoña Panea, ha explicado 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".

OTROS ENSAYOS

La investigación también ha estudiado la adición de extractos derivados de plantas sobre el pienso destinado a la alimentación porcina como medida de control de la salmonelosis, que permitiría reducir el uso de antibióticos y otros fármacos, favoreciendo así una producción más sostenible y segura.

Además, en la carne fresca de cerdo se ha analizado la influencia de la inclusión de aditivos derivados de plantas -ajo y aceites esenciales-, tipo de envasado -film, atmósfera modificada o vacío- y tiempo de exposición al oxígeno -de 3 a 10 días- sobre la vida útil de la carne y la apreciación sensorial por parte del consumidor, haciendo una valoración visual y sensorial completa.

Los resultados han sido prometedores y entre otros revelan cómo la prevalencia de Salmonella en carne fresca fue menor en aquellos cerdos que consumieron pienso al que se le añadió la mezcla de aceites esenciales.

Aunque desde un punto de vista sensorial todos los lotes se mantuvieron aceptables a lo largo del tiempo de conservación, dado que la mayoría de los consumidores compraría cualquiera de las carnes expuestas, desde un punto de vista analítico, los diferentes tratamientos afectaron a la calidad de la carne.

Así, el sexo influyó sobre la textura, con la carne de cerdo macho se obtuvieron carnes más oscuras, duras y secas que con la carne hembra y, asimismo, la textura de la carne se vio afectada por la adición de extractos y resultó sensorialmente más dura.

La atmósfera rica en oxígeno, aunque produjo una mayor luminosidad de la carne, es decir, mejor aspecto, supuso carnes más duras y además la oxidación de la grasa fue mayor que en resto de los lotes. Por último, la dieta fue más importante que los otros factores en la evaluación por parte de los consumidores.