

29/9/2016

La textura de la carne de cerdo depende de factores como el sexo, aditivos o presencia de oxígeno

Los investigadores del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), Begoña Panea, Pere Albertí, y Guillermo Ripoll han desarrollado, en el marco del Fondo de Inversiones de Teruel (FITE), el proyecto "Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad". Un trabajo de una investigación compleja que englobó varios ensayos que se han desarrollado a lo largo de tres años.

La investigación ha estudiado la adición de extractos derivados de plantas sobre el pienso destinado a la alimentación porcina como medida de control de la salmonelosis; además se ha estudiado su influencia sobre la calidad de la carne de cerdo y sus productos derivados. El uso de extractos derivados de plantas en el pienso permitiría reducir el uso de antibióticos y otros fármacos, favoreciendo así una producción más sostenible y segura. Estos investigadores, también han abordado la posibilidad de obtener productos más saludables, tales como embutidos bajos en sal.

En carne fresca de cerdo se estudió 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 de la siguiente manera:

- El sexo influyó sobre la textura de la carne, con la carne de cerdo macho se obtuvieron carnes más oscuras, duras y secas que con la carne hembra.

- 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 (mejor aspecto), produjo 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. Embutidos más saludables

En esta parte del estudio, se utilizó la carne de estos animales para fabricar chorizos más saludables, con menor contenido en sal, y se estudió cómo afecta esta manipulación a la calidad instrumental y sensorial de los chorizos. Para el estudio se elaboraron chorizos con características nutricionales diferenciadas, en concreto, bajos en sal. 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. En la valoración sensorial, la dieta del cerdo fue más importante que el contenido en sal. También se vio 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. Los consumidores buscan alimentos saludables, seguros y de buena calidad y ello está produciendo una profunda transformación en el sector de la producción animal."