

ARA-OVINO INVESTIGACIÓN

## Investigación busca el mejor peso para comercializar la Ojinegra de Teruel

31/12/2016 - 13:05 Agencia EFE

Teruel, 31 dic (EFE) .- El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) está desarrollando un proyecto 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.

Bajo el nombre "Optimización de la Canal de Ovino de Raza Ojinegra de Teruel", el proyecto cuenta con financiación del Fondo de Inversiones de Teruel (FITE), y según ha explicado el Gobierno de Aragón en un comunicado, es una manera de diversificar el producto para aumentar la cuota de clientes.

El equipo de investigadores está liderado por Guillermo Ripoll, de la Unidad de Producción y Sanidad Animal del CITA.

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

Sin embargo, explican fuentes del CITA, en función de su procesado posterior se necesitan piezas de distintos pesos de corderos, para adecuarse al cocinado y a raciones 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.

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, continúa la nota.

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.