

Perfil lipídico del lomo ibérico etiqueta *Verde* de acuerdo con la carga ganadera

León, L.¹, Ortiz, A.¹, Freire, M.¹, García-Gudiño, J.², Tejerina, D.¹

¹ Área de Calidad de Carnes, Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), Ctra. A-V, Km372, 06187 Guadajira, Badajoz
² Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Extremadura, Avenida de la Universidad s/n, 10003 Cáceres, España

Lucia.leon@juntaex.es

Introducción

El cerdo ibérico se cría en sistemas productivos muy diversos, que van desde sistemas extensivos ligados a la dehesa hasta sistemas más intensivos. En la categoría **Cebo de campo (Etiqueta Verde)**, las diferencias de manejo permitidas por la normativa (RD 4/2014), como la carga ganadera o el acceso a pastos, podrían influir en la composición lipídica de la carne

Objetivo

Evaluar el perfil lipídico del lomo ibérico en fresco y curado en función de dos cargas ganaderas contrastadas durante la fase final de cebo

Metodología

Diseño experimental

Baja carga ganadera

15 cerdos/ha

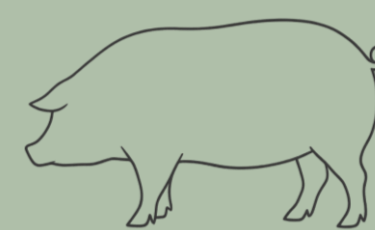


N = 10

Acceso a recursos naturales del campo durante el periodo de cebo

Manejo alimentario:

- ❖ Estaciones individuales
- ❖ 2 Tomas diarias
- ❖ Raciones ajustadas (2,5-4 kg/día)



N = 10

Alta carga ganadera

100 cerdos/ha

En corrales al aire libre sin acceso a pastos naturales

Método

Longissimus thoracis et lumborum
(Canal izquierda)



Lomo curado
(Canal derecha)



Extracción de grasa → Método Folch (Folch et al. 1957) → Análisis del perfil lipídico → GC-FID (% de Ésteres metílicos)

Resultados

Baja carga ganadera

42,40%

51,30%

Vs

Vs

Alta carga ganadera

38,67%

54,98%

$p = 0,027$

$p = 0,020$

Perfil lipídico más insaturado

AGS

AGMI

AGS → Ácidos grasos saturados; AGMI → Ácidos grasos monoinsaturados

Las diferencias en el perfil lipídico entre ambos manejos se atenuaron

Conclusión

La carga ganadera y las condiciones de acceso al pasto pueden influir ligeramente en el perfil lipídico del lomo en fresco, dando lugar a pequeñas variaciones en su composición. Sin embargo, este efecto es limitado y, además, tiende a atenuarse tras el proceso tecnológico de curación.

Referencias

Folch, J., Lees, M., and Sloane-Stanley, G. (1957). A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissues. *Journal of Biological Chemistry* 193, 265–275.
Real Decreto 4/2014. (2014). Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad de la carne, el jamón, la paleta y el lomo ibéricos. Madrid, España: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Agradecimientos

Este trabajo ha sido cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa INTERREG VI-A España-Portugal (POCTEP) 2021-2027 de la Comisión Europea en el marco del proyecto «Tecnologías avanzadas, innovadoras y digitales para el sector agroalimentario EUROACE (0100_TID4AGRO_4_E)» y por el proyecto IBERCAL que se enmarca en el Programa Operativo FEDER Extremadura 2021-2027. Actuación 1A1103. Desarrollo de la capacidad de investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación, cofinanciado al 85%. La financiación de la inscripción y asistencia al presente congreso ha sido cofinanciada en un 85% por la Unión Europea, a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), y por la Junta de Extremadura. Autoridad de Gestión: Ministerio de Hacienda. Número de expediente: GR24147