

Perfil lipídico y antioxidantes del jamón Ibérico Etiqueta *Negra* según su Denominación de Origen Protegida

Ortiz A., Freire M., León L., Tejerina D.

Área de Calidad de Carnes, Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), Ctra. A-V, Km372, 06187 Guadajira, Badajoz

✉ alberto.ortiz@juntaex.es

Objetivo

El objetivo del presente trabajo fue evaluar el perfil de ácidos grasos y contenido en antioxidantes en el jamón ibérico Etiqueta *Negra* (RD 4/2014) atendiendo a su Denominación de Origen Protegidas (D.O.P.) de pertenencia: Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jabugo y Los Pedroches).

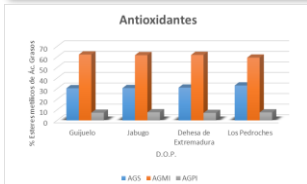
Diseño experimental



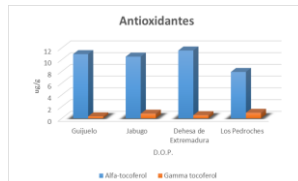
Se utilizaron un total de 80 envases de 100 g de jamón ibérico envasado al vacío, distribuidos equitativamente entre las distintas D.O.P.

Los lípidos se extrajeron según Folch et al. (1957). Los ácidos grasos se metilaron por transesterificación ácida y se analizaron por GC-FID, identificándose y cuantificándose con un estándar certificado de 37 componentes. Los tocoferoles se aislaron por saponificación y se cuantificaron mediante HPLC.

Resultados



Los resultados evidenciaron que D.O.P. Los Pedroches presentó un perfil lipídico más saturado y menor contenido de AGMI respecto al resto de las D.O.P., mientras que las D.O.P.s Dehesa de Extremadura, Guijuelo y Jabugo, mostraron los valores más altos de AGMI.



La D.O.P. Los Pedroches presentó menor alfa-tocoferol y mayor gamma-tocoferol, mientras que las D.O.P.s Dehesa de Extremadura, Guijuelo y Jabugo mostraron los valores más altos de alfa-tocoferol.

Conclusión

La D.O.P. condicionó el perfil lipídico y antioxidantes del jamón ibérico, probablemente por la variabilidad en la composición de la bellota y el pasto de las distintas áreas adheridas durante la fase de engorde en montanera.

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)