APROXIMACIÓN A LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LA CARNE DE AÑOJO DE SEIS RAZAS ESPAÑOLAS POR UNA PRUEBA DE CONSUMIDORES

P. Santolaria [(1)];C. Sañudo [(2)];P. Albertí [(3)];M.M Campo, M [(2)].

[(1)] *E.T.S.Ingeniería Agraria, Av. Rovira Roure, 177. 25198 Lérida*

[(2)] *Facultad de Veterinaria, c/ M. Servet, 177. 50013 Zaragoza*

[(3)] *Servicio Investigación Agraria, apdo 727. 50080 Zaragoza*

INTRODUCCIÓN

La tipificación de las razas españolas especializadas en la producción de carne y por lo tanto el desarrollo de las denominaciones especificas que garanticen su buena comercialización determina el conocimiento de las características organolépticas propias de cada una de las razas, en un sistema de explotación típico y a un peso de sacrificio dado. En este trabajo se exponen los primeros resultados obtenidos al estudiar la calidad de la carne de añojo de seis razas españolas mediante una prueba de consumidores.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se dispuso de un total de 36 terneros machos de raza Rubia Gallega, Avileña, Retinta, Asturiana, Pirenaica y Parda Alpina (seis animales por raza) cebados con pienso en idénticas condiciones y sacrificados con aproximadamente un año de edad. El peso canal estuvo comprendido entre 250-280 kg. y pertenecieron a la categoría comercial añojo.

A las 24 h post-mortem se separó de la canal el músculo longissimus dorsi (11-14 costilla) que cortado en filetes de 2 cm de espesor (4-5 filetes por animal) se envasó al vacío. Tras 7 días de maduración en frigorífico a $+4º \pm 2ºC$ se congeló a -18ºC hasta el momento de la distribución a los consumidores.

La prueba de consumidores se planteó sobre una población de 195 individuos de distinto sexo (59% hombres, 41% mujeres) con un rango de edades comprendido entre los 8-75 años y de distintos estratos sociales. A cada individuo se le suministró una muestra que contenía dos filetes de carne procedentes de animales de razas distintas y se les pidió que lo cocinaran como lo hacían habitualmente (79% lo hizo a la plancha, 18% lo hizo frito y el 3% lo hizo asado). Los filetes, según la raza, se distribuyeron aleatoriamente de dos en dos en función de un diseño equilibrado de

bloques incompletos.

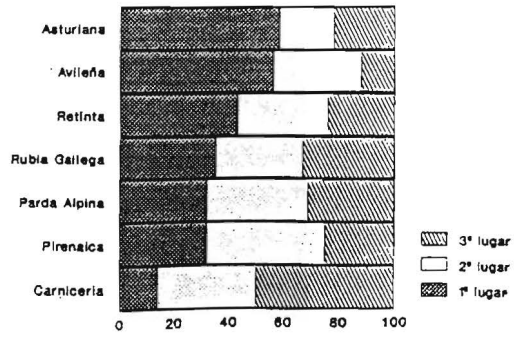
Se les adjuntó un cuestionario donde en una escala hedónica (de 10 cm de longitud) se les preguntó el grado de aceptación de cada uno de los dos filetes. En una segunda escala, de las mismas características que la anterior, se les pidió que señalaran el grado de aceptación que encontraban habitualmente en la ternera comprada en la carnicería.

Se realizó un análisis no paramétrico de los datos para valorar la posición (1º, 2º o 3º) de la puntuación de una raza respecto a la que fue comparada y a la situación relativa de la ternera de carnicería. En el análisis paramétrico, se tomó un valor numérico de la escala (0=muy malo.....100=muy bueno) como intensidad del atributo de aceptación. Se aplicó primero el modelo $y = u + Ti + Bj + Eij$, para comparar las seis razas, y en un segundo análisis el modelo $y = u + Ti + Eij$ que incluyó la puntuación dada a la ternera de la carnicería. Se analizaron con el procedimiento General Linear Model del SAS (1989).

RESULTADOS

La carne de la raza Asturiana fue valorada el mayor número de veces como la mejor (58% de veces en primer lugar; 20% en segundo y 22% en tercero), seguida de la Avileña (56%; 32%; 12%) y la Retinta (43%; 33%; 24% respectivamente). La carne de las razas Rubia Gallega, Pirenaica y Parda Alpina fue valorada aproximadamente un 33% de veces en primer, segundo y tercer lugar. Por último, la ternera de carnicería fue la que recibió una valoración peor ya que el 50% de las veces fue situada en tercer lugar (gráfica 1).

Gráfica 1. Distribución del orden de preferencia de la carne de añojo de seis razas españolas.



En el análisis de varianza realizado con las seis razas españolas no se encontró un efecto significativo en función del bloque (P=0.44), ni una interacción de la raza*bloque (P=0.76). Tampoco existe un efecto de la raza en la puntuación dada por los consumidores a la calidad de la carne, sin embargo el valor obtenido de P (P=0.14) podría indicar una tendencia a que existan diferencias de calidad de carne entre razas.

La tabla 2 muestra el resultado obtenido en la comparación de medias de las seis razas más la puntuación dada a la carne de carnicería. La mejores puntuaciones corresponden a las razas Avileña, Asturiana y Retinta, seguidas de las razas Rubia Gallega, Pirenaica y Parda Alpina. Es la ternera de carnicería la que obtiene, significativamente (P<0.01), la peor puntuación.

Tabla 2. Puntuación media y desviación estándar (d.s.) del grado de aceptación de la carne de seis razas españolas y de la carne de carnicería.

	n	media	d.s.	
Avileña	65	77	18	*ab**
Asturiana	67	75	22	*ab*
Retinta	67	74	21	*ab*
Rubia Gallega	63	71	20	*bc*
Pirenaica	63	71	17	*bc*
Parda Alpina	65	68	22	*bc*
Carnicería	195	63	20	*c*

* *Letras diferentes representan diferencias significativas (P<0.05)*

CONCLUSIONES

La carne de las razas españolas presentaron una características organolépticas superiores a la carne comprada en carniceria. Estos resultados se confirmarán en años posteriores con proximas experiencias.

AGRADECIMIENTOS

Los resultados de esta trabajo se engloban dentro de las experiencias del proyecto nacional nº 053 financiado por el I.N.I.A.