ITEA (2003), Vol. **Extra N.º 24.** Tomo II, 794-796

DISEÑO DE UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE PORCINO AL AIRE LIBRE EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAÍS VASCO

Ruiz R. [1], Domingo A. [2], Oregui L.M. [1]
[1]NEIKER A.B., Apdo. 48, 01080 Vitoria-Gasteiz
[2]Txerrizaleok Elkartea, Pza. Simon Labayen s/n, 20490 Albiztur, Guipúzcoa.

INTRODUCCIÓN

En la búsqueda de alternativas económicas para la ganadería local, las Asociaciones de Agricultura de Montaña de Guipúzcoa decidieron impulsar en 2000 un proyecto de I+D con el objetivo de estudiar la viabilidad de un sistema de cebo de lechones en condiciones de libertad y la producción de carne de calidad.

MATERIAL Y MÉTODOS

En la realización del estudio participaron cinco ganaderos que disponían de terrenos de monte, los cuales se vallaron para que en cada explotación pudieran disponerse 2 lotes de animales en condiciones similares. En ellas se introdujeron hembras y machos castrados: 40 cerdos Ibéricos (IB), 40 híbridos de Large White - Landrace x Duroc (LWLD), 50 Dalland (Da), y 40 Dalland x Pietrain (DaP). Una vez pesados, crotalados y provistos de anillas en el hocico se distribuyeron de modo que hubiera 2 lotes de animales de cada raza, cada uno criado en una explotación diferente, se realizaron pesadas de manera sistemática durante el cebo y al sacrificio.

Al margen de que pudieran pastar, los animales recibieron pienso ad libitum de las siguientes características: estar compuesto por al menos un 70% de cereales, 3,1 Mcal EM / kg MS, 18% de PB, 4,8% de FB y 1% de lisina. Desde los 60 kg de PV el contenido en PB se redujo al 15% y la lisina al 0,7%. No obstante los IB siguieron un régimen especial para limitar su engrasamiento: partiendo de 1,2 kg/día durante las semanas siguientes esta cantidad se incrementó en 0,1 kg semanales. En todas las explotaciones se llevó a cabo un seguimiento de los crecimientos, consumos, etc.

Respecto a la calidad de la canal se tomaron, entre otras, las siguientes medidas: peso de la canal; espesor de la capa de grasa (G_{3-4}) y de músculo (M_{3-4}) en el lomo al nivel de la 3ª y 4ª costilla para determinar el porcentaje de magro (PM) de la canal (Gisbert y Diestre 1996), y conformación. Esta se realizó según el patrón de la Orden 5 de Noviembre de 1990, publicada en el BOE nº 270 del 11-11-90: AA, A, B, y C. A éstos se les otorgó valores de 10, 7, 4 y 1, pero además sobre cada uno de ellos se trató de afinar asignando +1 o –1, de modo que se obtuvo una escala de 0 a 11.

Con el objeto de recoger la opinión de los carniceros se realizaron unos escandallos en los que valoraron la conformación, el contenido en grasa, color, textura, aspecto, exudación e infiltración de la carne y de la canal. Por último se realizaron unos paneles de cata en los que se evaluó la apariencia, color y olor de la carne de lomo cruda, y el color, olor, sabor, jugosidad y terneza de la carne cocinada. En esos paneles se emplearon 2 muestras por raza y se incluyeron otras dos procedentes de cerdos criados mediante sistemas industriales. Los datos se analizaron mediante el paquete estadístico SAS (SAS Proc. Guide, 1990)

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Desde el punto de vista del manejo, los principales procesos patológicos se relacionaron con alteraciones respiratorias. La capacidad de adaptación de los IB quedó patente en el hecho de que presentaron una morbilidad y una mortalidad (20 y 5% respectivamente) inferior al resto: la morbilidad fue del 28% en Da, 38% en DaP y 45% en LWLD, y la mortalidad del 13, 10 y 10%, respectivamente.

Los animales de la raza LWLD comenzaron a presentar un crecimiento diferencial con respecto a las otras razas desde los 3,5 meses de edad, lo que parece sugerir un mayor potencial de crecimiento bajo este sistema de producción (Gráfico 1). Entre los Da y DaP no se observaron diferencias hasta la última fase del estudio, donde la raza pura presentó unos pesos ligeramente superiores. El patrón de crecimiento de los IB fue más tardío y con unos ritmos significativamente más lentos.

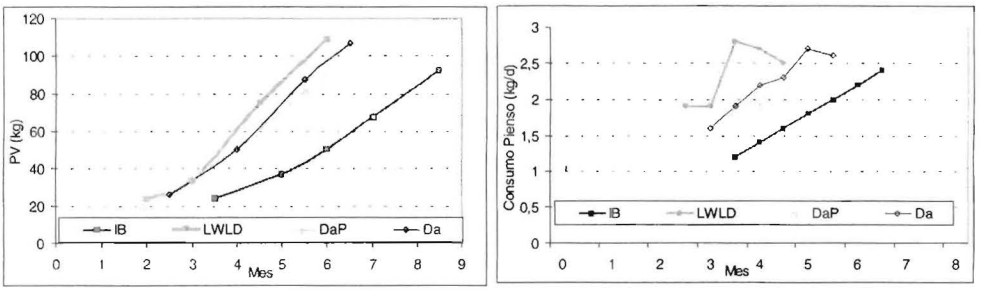


Gráfico 1. Evolución del peso y el consumo diario de pienso en las distintas razas.

Igualmente los LWLD presentaron desde muy temprano mayores consumos que el resto, lo que contribuiría a explicar el crecimiento observado. El índice medio de conversión fue de 5,1 en los IB, 3,2 en los LWLD, 2,9 en Da, y 2,47 en el DaP. Dadas las características del estudio, no se pudo cuantificar la incidencia del pastoreo, lo que sin duda debió afectar a los consumos observados.

Tabla 1.- Valoración de parámetros relativos a la canal

	P. sacrif. (kg)	P. Canal (kg)	Rto. canal (%)	Conformación (Puntos)	(Tipo)	Tocino dorsal (mm)	Magro canal (%)
IB	92,6	75,0	80,9	2,6	C+ / B-	45	57,7
LWLD	108,6	90,4	81,7	5,9	A-	31	59,0
DaP	106,3	90,0	82,2	8,7	AA-	29	59,2
Da	106,6	87,5	82,1	7,3	A	28	59,2

Como era de esperar, se observaron diferencias significativas en la conformación de la canal y en el espesor de tocino dorsal (Serra et al., 1998). Tanto las canales como la carne de IB fueron las mejor valoradas por los carniceros en prácticamente todos los apartados (Gráfico 1). Si bien las diferencias observadas entre las 3 razas de línea blanca no fueron significativas (P>0,05), la raza LWLD tiende a ser mejor valorada que las otras dos.

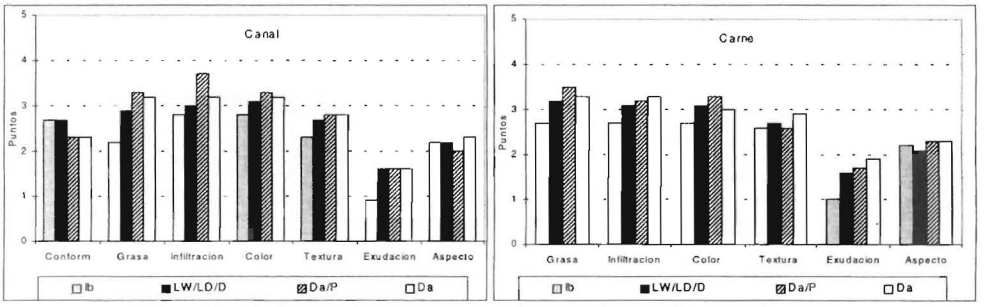


Gráfico 2.- Valoración de la canal y la carne por los carniceros (1=muy buena, 5=muy mala)

Por lo que se refiere a los datos aportados por los consumidores en las catas, la valoración de la carne cruda no ha puesto de manifiesto una tendencia clara de preferencias por parte de los consumidores, al igual que la valoración del color y el olor a partir de las muestras cocinadas. Respecto a la terneza, jugosidad y sabor, la carne de los animales LW fue la mejor valorada, seguidos del IB. La carne procedente de sistemas industriales recibió la peor puntuación, lo que confirmaría el efecto positivo que el sistema al aire libre tiene sobre la calidad del producto final.

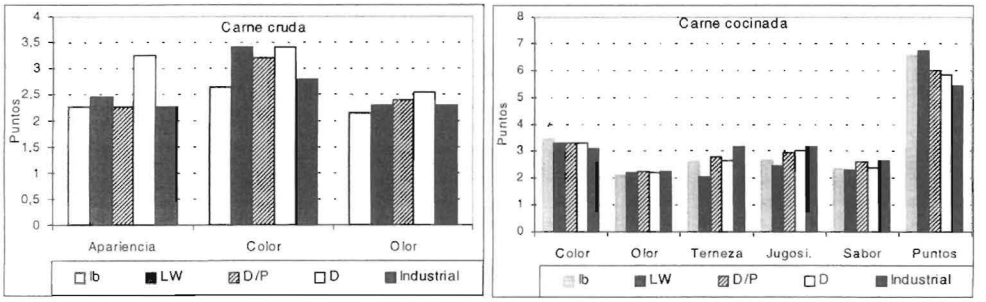


Gráfico 3.- Valoración de la carne cruda y cocinada mediante catas (1=muy buena a 5=muy mala). La puntuación media total se realizo de 0 (peor) a 10 (mejor).

Por tanto, los resultados obtenidos no fueron concluyentes en el sentido de que todas las razas presentaron ventajas en unos aspectos y desventajas en otros. Así, la carne procedente de los cerdos IB fue la que obtuvo una mejor valoración por parte de carniceros y consumidores. Sin embargo los elevados costos de producción y su bajo rendimiento, desaconsejarían su utilización en la CAPV.

Los animales de las razas Da y D/P fueron los que presentaron una mejor valoración en el matadero. No obstante fueron los peor evaluados tanto por carniceros como por los consumidores. Al parecer la raza LW-LD/D fue la que permite un mejor compromiso entre aceptación tanto por carniceros como por consumidores, crecimientos y adaptación a las condiciones del sistema (Oliver et al., 1994). Con el objeto de mejorar los resultados obtenidos en conformación, veteado, cantidad y calidad de la grasa, así como el porcentaje de grasa en la carne, se sugiere un peso al sacrificio en torno a los 120 kg de PV.

AGRADECIMIENTOS

La financiación de este proyecto corrió a cargo del Departamento de Industria, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. Los autores quieren agradecer la colaboración de la Fundación Kalitatea, la Asoc. de Agricultura de Montaña Tolomendi, el IRTA (Lleida) y los ganaderos que participaron en el proyecto.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOE nº 279 del 11-nov-1990.

Gisbert M., Diestre A., 1996. Eurocarne nº 51: 45-50.

Oliver M.A. Gou P., Gispert M., Diestre A., Arnau J., Noguera J.L., Blasco A., 1994. Livest. Prod. Sci. 40: 179-185.

SAS Proc. Guide, 1990.

Serra X., Gil F., Perez-Enciso, Oliver M.A., Vázquez J.M., Gispert M., Díaz I., Moreno F., Latorre R., Noguera J.L., 1998. Livest. Prod. Sci. 56:215-223.