

EFFECTO DE LA EDAD DE SACRIFICIO SOBRE LOS PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE LA CARNE DE CERDO CELTA

Armesto, J¹., Bermúdez, R¹., Franco, D¹., Rodríguez, I²., Castro, M.C²., López-Pedrouso, M³., S. Coop. Galega Tres Fuciños⁴, Lorenzo, J.M¹.*

¹Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, San Cibrao das Viñas, 32900, España
²Asociación de Criadores de la Raza Porcina Celta (ASOPORCEL), Lugo, 27004, España
³Dpto. de Genética, Universidad de Santiago de Compostela, 15706, España
⁴Cooperativa de produtores de Porco celta, Lugo, 27530, España
 E-mail: jmlorenzo@ceteca.net



INTRODUCCIÓN

El cerdo celta tiene una velocidad de crecimiento inferior a otras razas mejoradas, por lo que se debe sacrificar con edades más altas.



Edad

Infiltración de la grasa
 Perfil de ácidos grasos
 Composición

MATERIAL Y MÉTODOS



Cerdos celtas criados en extensivo y sacrificados a 10,5 y 15,5 meses de edad media

10,5 meses
 15,5 meses



Análisis físico-químicos

pH



Color

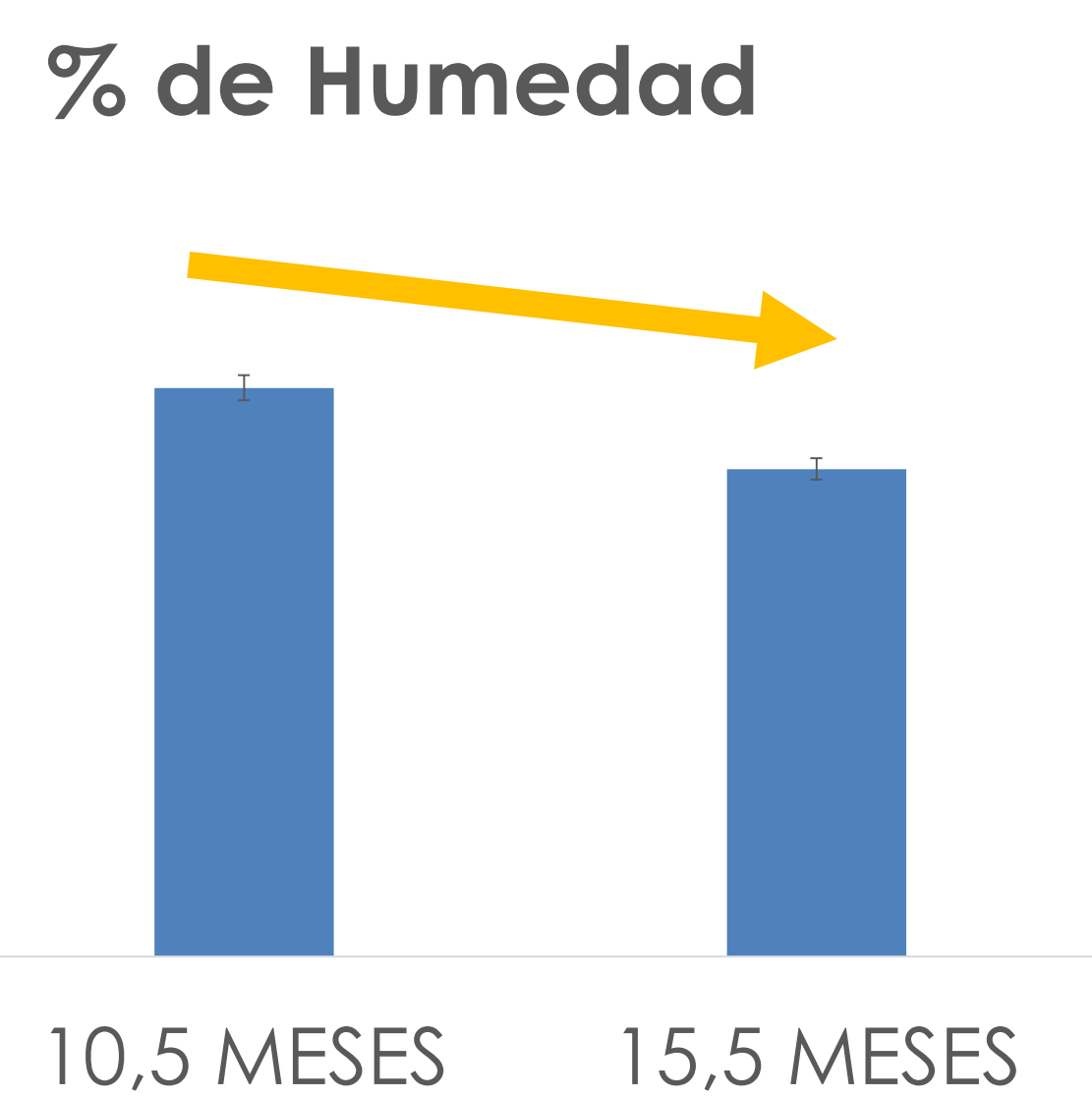
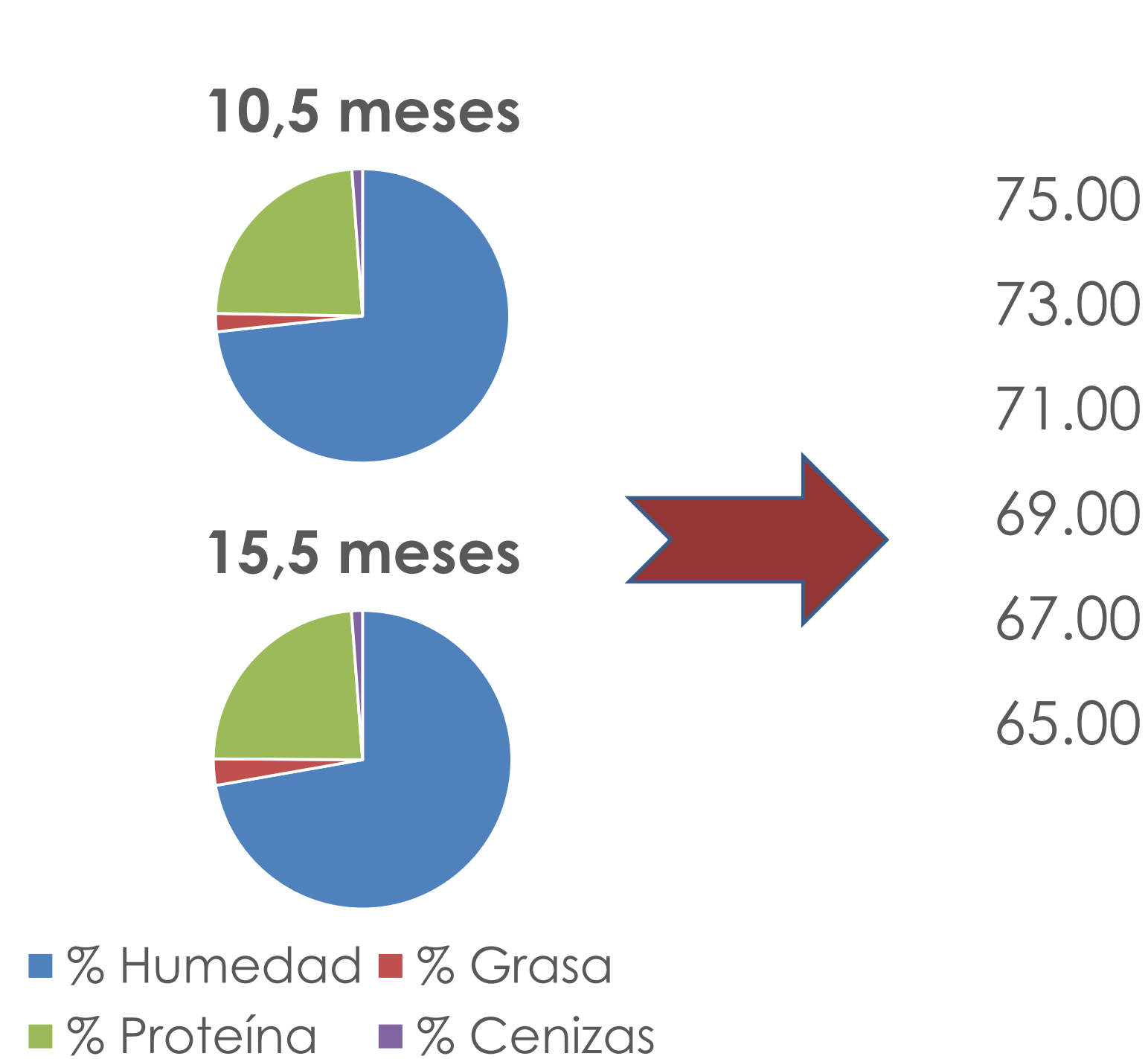
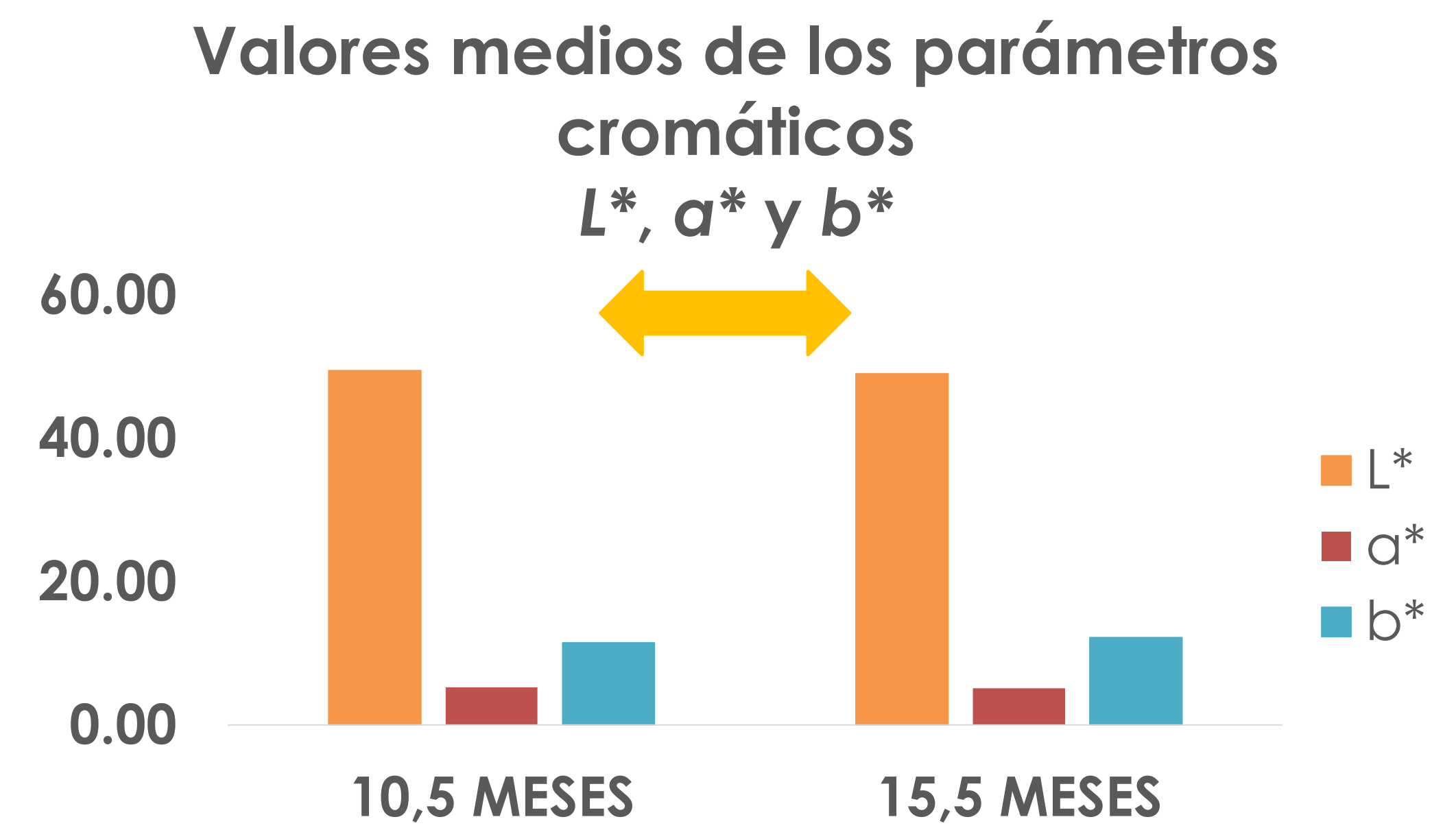
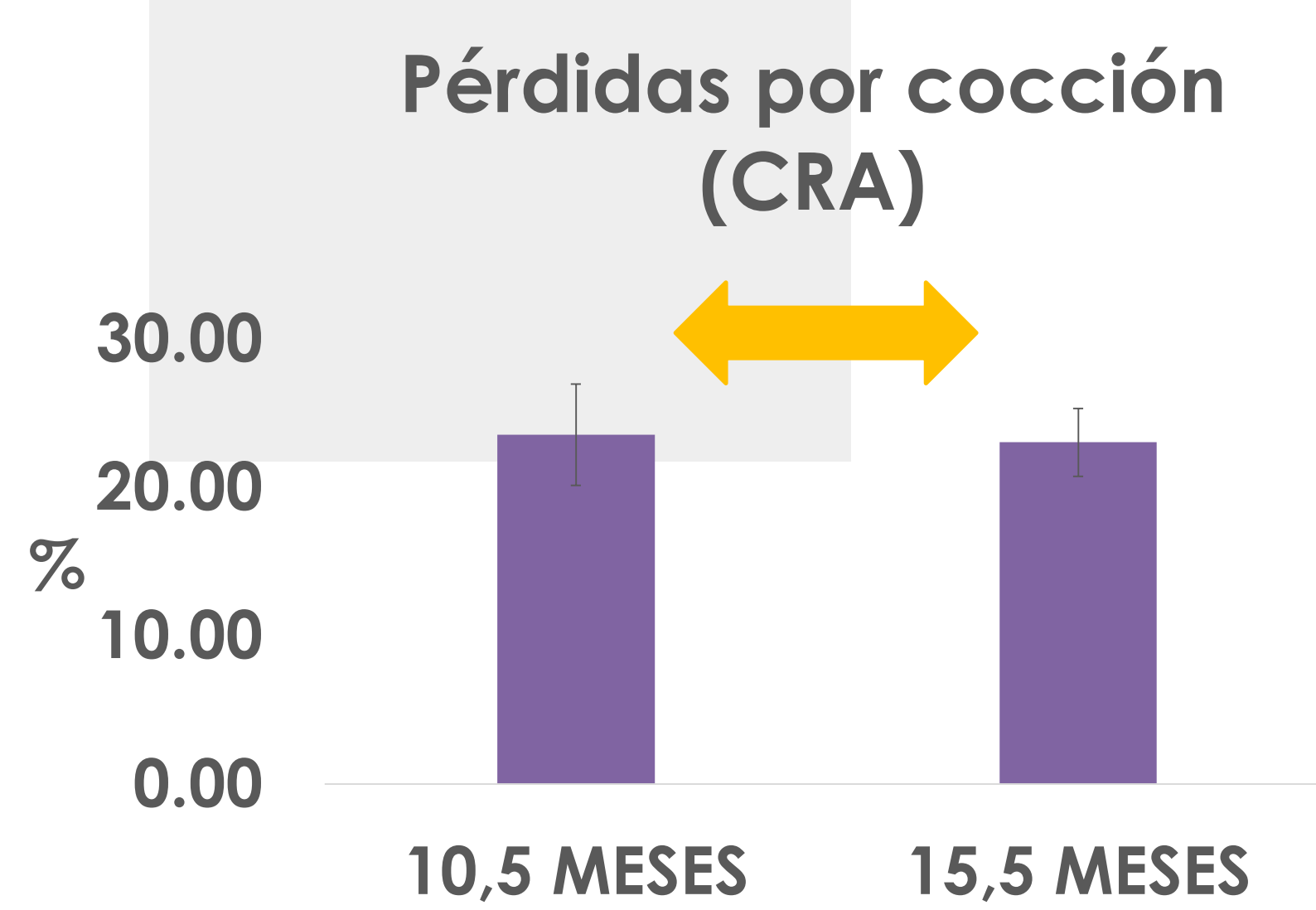
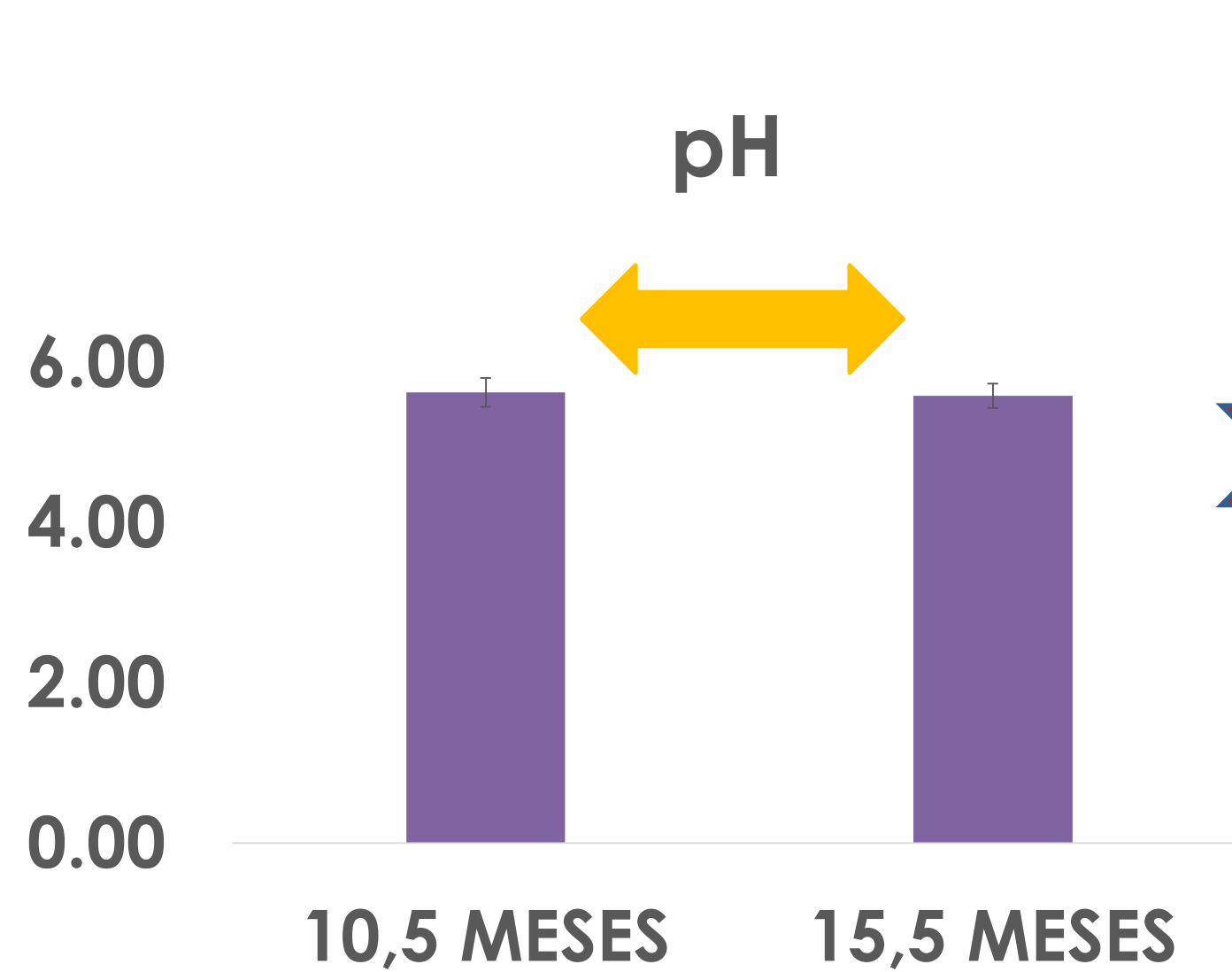


Composición química

CRA

Textura (Warner-Bratzler)

RESULTADOS Y DISCUSIÓN



Texturómetro

Parámetro (WB)	10,5 meses	15,5 meses
Pendiente (kg/s)	1,12 ± 0,19	1,05 ± 0,09
Trabajo (kg · mm)	21,28 ± 5,53	19,32 ± 5,09
Fuerza (kg/cm ²)	4,16 ± 0,95	4,17 ± 0,39

Conclusiones

✓ No se observaron diferencias significativas entre los dos grupos (cerdos celtas sacrificados a 10,5 y 15,5 meses de edad) en ninguno de los parámetros físico-químicos estudiados, a excepción del porcentaje de humedad, que fue más alto en las muestras correspondientes a los animales de menor edad.