

## CONTENIDO EN GRASA Y COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS DE LA PANCETA DE CERDO IBÉRICO CRUZADO Y DUROC PURO

Albano<sup>1</sup>, M., Font-i-Furnols<sup>1</sup>, M., Gispert<sup>1</sup>, M., Brun<sup>1</sup>, A., Marcos<sup>1</sup>, B., Ayuso<sup>2</sup>, D. y Tejeda<sup>3</sup>, J.F.

<sup>1</sup>IRTA-Calidad y Tecnología Alimentarias, Finca Camps i Armet, 17121 Monells (Girona). <sup>2</sup>CICYTEX-Animal Production, Finca La Orden, 06187 Guadajira. <sup>3</sup>UEX-Escuela de Ingenierías Agrarias, Av. Adolfo Suarez, s/n, 06007 Badajoz; jftejeda@unex.es

### INTRODUCCIÓN

La panceta es una pieza de la canal de cerdo apreciada en muchos países y que va adquiriendo importancia en España. Tanto la cantidad como la composición de la grasa afectan a las características tecnológicas de la panceta (Trusell *et al.*, 2011), siendo la genética uno de los factores destacados con efecto sobre la calidad de la misma. La raza porcina ibérica, pura o cruzada, se caracteriza por su gran tendencia al acúmulo de grasa. Asimismo, otras razas como la Duroc, presentan mayor cantidad de grasa que las razas de cerdo blanco más comerciales. El objetivo de este trabajo se centró en comparar la calidad de la grasa de la panceta de cerdos Ibéricos cruzados con Duroc y de cerdos Duroc puros.

### MATERIAL Y MÉTODOS

Se analizaron un total de 24 pancetas de cerdos castrados 100% Duroc (DU) (n=12) y de cerdos castrados Duroc×Ibérico (DU×IB) al 50% (n=12). Los cerdos DU se cebaron con una dieta comercial finalizadora de 12,163 MJ/kg de energía metabolizable, 16,38% de proteína cruda, 4,82% de grasa cruda, 0,97% de lisina y 4,95% de cenizas. Los DU×IB con una dieta de 10,83% de proteína cruda, 4,55% de grasa cruda y 0,61% de lisina. Las pancetas se cortaron en la misma zona anatómica, se deshuesaron y se escanearon con el tomógrafo GE HiSpeed ZX/i (145 mA, 140 kV, 10 mm grosor), y a partir de las imágenes se determinaron tanto el contenido en grasa como el volumen asociado a valores Hounsfield entre -149 y -1. Posteriormente, se tomaron muestras de 10 g de grasa subcutánea de la zona central de la panceta. El resto de panceta se molturó y se tomó una muestra para la extracción de la grasa mediante el método de Folch *et al.* (1957). Se analizó la composición en ácidos grasos tanto de la grasa subcutánea como de la panceta molturada por cromatografía de gases siguiendo la metodología de Sandler y Karo (1992). En el análisis de la varianza realizado con el SAS se incluyó la genética como efecto fijo y el peso de la panceta como covariable.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Las pancetas DU y DU×IB presentaron un peso medio de 5,0 y 5,3 kg (P=0,06), respectivamente, mientras que el volumen de grasa fue significativamente (P=0,0003) superior en DU×IB que DU (3,8 y 3,0 dm<sup>3</sup>, respectivamente), corroborando la tendencia al acúmulo de grasa del cerdo ibérico en comparación con otras razas porcinas comerciales (Nieto *et al.*, 2002). Los resultados mostraron niveles superiores (P<0,0001) de ácidos grasos monoinsaturados (52,7 vs 49,2% en panceta molturada y 54,0 vs 50,8% en grasa subcutánea), principalmente oleico, e inferiores (P<0,0001) de ácidos grasos poliinsaturados (9,5 vs. 11,8% en panceta molturada y 11,2 vs. 13,3% en grasa subcutánea) en DU×IB que en DU. No se encontraron diferencias significativas (P>0,05) entre genéticas en el total de ácidos grasos saturados ni en la panceta molturada ni en la grasa subcutánea. Por último, destacar que el contenido en ácidos grasos omega-6 y omega-3 fue inferior en las pancetas de DU×IB, sin embargo, la relación omega-6/omega-3 fue inferior en DU.

### CONCLUSIÓN

En las condiciones de este experimento, se corrobora el efecto de la genética sobre la calidad de la grasa de la panceta, con mayor volumen total de grasa y mayor proporción de ácidos grasos monoinsaturados en los cerdos Ibéricos cruzados con Duroc, que en los animales Duroc puros.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Folch, M. Lees, G.H.S. Stanley, J. 1957. Biol. Chem., 726, 497.
- Nieto, R., Miranda, A., García, M.A., Aguilera, J.F. 2002. Br. J. Nutr., 88, 39–49.
- Sandler, S.R. & Karo, W. 1992. San Diego: Academic Press.
- Trusell, K.A., Apple, J.K., Yancey, J.W.S., Johnson, T.M., Galloway D.L., Stackhouse R.J. 2011. Meat Sci., 88, 472-480.

**Agradecimientos:** El trabajo ha sido financiado por proyecto BellyQTech (RTI2018-096993-B-I00). Se agradece el trabajo del técnico Agustí Quintana y de los PCI José Manuel Martínez y Julio Torres.