

CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LA CARNE DE RAZA DE LIDIA

Campo^{1*}, M.M., Barahona¹, M., Resconi¹, V., Romero¹, J.V.,
Moreno², S., Zabala², S., Villalón³, J. y Olleta¹, J.L.

¹Instituto Agroalimentario IA2, Universidad de Zaragoza-CITA, 50013 Zaragoza, España;

²Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario, 28070-Madrid, España; ³Real Unión de Criadores de Toros de Lidia, 28010-Madrid, España

*marimar@unizar.es

INTRODUCCIÓN

El ganado de raza de Lidia está criado con el objetivo de alcanzar las aptitudes y cualidades requeridas para el festejo de la lidia. Por ello, la producción de carne no es el objetivo primordial de esta raza, pero la carne procedente de estos animales tiene cierta importancia comercial. Además, el sistema de producción es típicamente extensivo, lo que le puede proporcionar características diferenciales respecto a la mayoría de carne comercializada. El objetivo de este trabajo ha sido la valoración organoléptica de carne de diferentes tipos comerciales de raza de Lidia.

MATERIAL Y MÉTODOS

De animales incluidos en el libro genealógico de la Real Unión de Criadores de Toros de Lidia, se han utilizado 20 toros procedentes de la lidia, y 10 eralas y 6 vacas procedentes del matadero, con una edad media de 5,4; 2,6 y 15,2 años, respectivamente. A las 24-48 h tras el sacrificio, se obtuvo el lomo izquierdo que se envasó al vacío y se mantuvo a 4 °C hasta alcanzar 7 días de maduración. En ese momento se extrajo el músculo *longissimus thoracis* entre la T12-T13 y se cortaron filetes de 2 cm de grosor que se envasaron individualmente al vacío, manteniéndose a 4 °C hasta alcanzar 14 días de maduración, tras los que se congelaron a -18 °C hasta su análisis. Para el análisis sensorial se ha utilizado un panel entrenado de 7 personas. La carne se descongeló a 4 °C durante las 24 h previas al análisis y se cocinó al grill a 200 °C hasta alcanzar 70 °C de temperatura interna. Cada filete se cortó en trozos pequeños envueltos en papel de aluminio codificado para cada panelista, a quienes se les ofreció de manera aleatoria dentro de un diseño en bloque completo y equilibrado. Los datos se han analizado con el paquete estadístico SPSS 26.0.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se han observado elevadas diferencias significativas entre los tratamientos ($p < 0,001$) en la mayoría de atributos sensoriales analizados, excepto en el sabor metálico donde solo se observa una tendencia a que la carne de toro tenga menor sabor a metálico que la de las hembras ($p = 0,062$). La carne de erala ha mostrado una mayor intensidad de olor a vacuno que la carne de animales de mayor edad. A la maduración utilizada, la carne de toro es marcadamente más dura, más fibrosa y deja más residuo en boca, a la vez que es menos jugosa que la carne de las hembras analizadas. Además, la carne de toro ha mostrado el menor sabor a vacuno, ácido, a hígado y la menor persistencia del sabor, posiblemente relacionado con su menor engrasamiento (Frank *et al.*, 2016). No se han detectado diferencias significativas entre la carne de eralas y vacas a excepción de en el sabor a vacuno, más intenso en las vacas, posiblemente relacionado con la mayor edad de las mismas (Dransfield *et al.*, 2003).

CONCLUSIÓN

Existen diferencias organolépticas entre distintos tipos comerciales definidos según el sexo y la edad. La carne de toro presenta peores características sensoriales que las de las hembras, siendo bastante similares sensorialmente la carne de eralas y vacas, a pesar de la desigualdad de sus edades. Se necesitaría optimizar la maduración de la carne dependiendo del tipo animal estudiado para potenciar la calidad sensorial de cada producto comercial, pudiendo ser suficiente 2 semanas para tener una carne de calidad en el caso de las hembras, pero necesitándose periodos superiores en el caso de los toros.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Dansfield, E., Martin, J.F., Bauchart, D., Abouelkram, J., Lepetit, J., Culioli, J., Jurie, C. & Picard, B. 2003. *Animal Sci.* 76: 387-399. • Frank, D., Ball, A., Hughes, J., Krishnamurthy, R., Piyasiri, U., Stark, J., Watkins, P. & Warner, R. 2016. *J Agric Food Chem*, 64:4299-4311.

Agradecimientos: Al matadero El Quinto y a Cárnicas Pajares S.L. por su colaboración en la obtención de las muestras, a Julia Pomed por su asistencia técnica y a IMIDRA por la financiación, en el marco del proyecto FP22-BRAVOCARN.