

MORFOLOGÍA Y FIRMEZA DE PANCETAS SEGÚN SU CONTENIDO DE GRASA

Albano-Gaglio^{1*}, M., Zomeño¹, C., Brun¹, A., Gispert¹, M.,
Marcos¹, B., Tejeda², J.F. y Font-i-Furnols¹, M.

¹IRTA-Calidad y Tecnología Alimentarias, Finca Camps i Armet, 17121 Monells, Girona.

²UEX-Escuela de Ingenierías Agrarias, Av. Adolfo Suarez, s/n, 06007 Badajoz

*michela.albano@irta.cat

INTRODUCCIÓN

La demanda de los consumidores de productos cárnicos más magros ha impulsado la producción de carne con un menor contenido de grasa. Las pancetas más magras se caracterizan por tener unas características diferentes que pueden ser identificadas como defectos de calidad (Person *et al.*, 2005). El objetivo de este estudio es de evaluar las características morfológicas y de firmeza de la panceta dependiendo de su contenido en grasa.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se seleccionaron 122 pancetas de cerdos blancos comerciales de diferentes sexos, genética y sistemas productivos. El contenido de grasa se midió con la tomografía computarizada (General Electric HiSpeed Zxl, 140 kV, 145 mA) y se usó para definir 3 clases de pancetas: F1 con menos del 31 %, F2 entre 31 % y 40 % y F3 con más del 40 % de contenido graso. Se midió el peso, la longitud y la anchura de las pancetas. El grosor de las pancetas se midió en el punto central de cada lado (dorsal, caudal, ventral y craneal). A continuación, en cada punto de medida, se levantó la piel con unas pinzas hasta que la base comenzó a desprenderse de la mesa de trabajo. La diferencia de altura respecto a la posición en reposo permitió medir la firmeza de la grasa en términos de su separación con la piel y el resto de la panceta. Además, la firmeza de las pancetas se determinó utilizando el método de la barra de suspensión, donde la panceta se situó sobre una barra y se midió el ángulo de caída formado por la panceta en su zona dorsal (Thiel-Cooper *et al.*, 2001). Después de retirar la piel, dos técnicos entrenados determinaron la firmeza de la grasa presionando con el dedo en el centro de 15 áreas obtenidas dividiendo imaginariamente la panceta en 3 filas (de dorsal a ventral) y 5 columnas (de craneal a ventral), y asignando una puntuación en una escala de 1 (firme) a 5 (blando) (Soladoye *et al.*, 2017). Finalmente, se midió el grosor de la piel con un micrómetro, cortando una muestra 4x4 cm en su área central. El análisis de la varianza se realizó con el SAS (v.9.4, SAS Institute Inc., NC, USA) considerando la clase de grasa como efecto fijo.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Las pancetas más grasas (F2 y F3) fueron más pesadas que las menos grasas (F1) ($P < 0,01$). Las pancetas F1 y F2 fueron más largas ($P < 0,01$), mientras que la anchura no fue diferente ($P > 0,05$). El grosor de los lados caudal y craneal no fue significativamente diferente entre clases, mientras que en los lados dorsal y ventral el grosor fue superior en las pancetas más grasas ($P < 0,01$), de acuerdo con los resultados de Person *et al.* (2005). La firmeza evaluada mediante separación de la piel fue superior ($P < 0,05$) en los lados dorsal y ventral de las pancetas F2 y F3. El ángulo de caída mostró diferencias en la firmeza de las pancetas entre las 3 clases, de manera que las pancetas F3 eran significativamente más firmes que las F2 y éstas que las F1 ($P < 0,01$), de acuerdo con los resultados obtenidos por Soladoye *et al.* (2017). La firmeza de la grasa medida como la presión realizada con el dedo mostró diferencias significativas en la zona dorsal, de manera que las pancetas F2 y F3 presentaban valores más bajos (pancetas más firmes) ($P < 0,05$). El grosor de la piel fue significativamente ($P < 0,01$) mayor en las pancetas F1 en comparación con las otras clases.

CONCLUSIÓN

Los resultados obtenidos muestran que las pancetas más grasas se caracterizan por ser más pesadas, tener mayores dimensiones, ser más firmes y tener una piel más delgada que las pancetas más magras, por lo que serían más adecuadas en caso de tener que lonchearse.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Person, R.C. *et al.* 2005. Meat Sci. 70:121-131.
- Soladoye, O.P. *et al.* 2017. Meat Sci. 129: 54-61.
- Thiel-Cooper, R.L. *et al.* 2001. J. Anim. Sci. 79: 1821-1828.

Agradecimientos: El trabajo forma parte del proyecto RTI2018-096993-B-I00-BellyQTech financiado por el MICINN. M. Albano-Gaglio recibió financiación del INIA (PRE2019-089669). C. Zomeño recibió financiación de los programas UE H2020 (acuerdo N°801370) y BdP (Generalitat de Catalunya). Agradecimientos a CERCA de la Generalitat de Catalunya.