

## INCLUSIÓN DE ÁCIDO OLEICO SÓLIDO EN LA DIETA DE CERDO IBÉRICO SOBRE LA CALIDAD DEL LOMO SAJONIA

Sarmiento-García<sup>1,2\*</sup>, A., Vieira<sup>2</sup>, C., Rubio<sup>2</sup>, B., García<sup>2</sup>, J.J. y Martínez<sup>2</sup>, B.

<sup>1</sup>Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales. Avda. Filiberto Villalobos, 119, 37007 Salamanca.

<sup>2</sup>Estación Tecnológica de la Carne, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL),  
Calle Filiberto Villalobos, 5, 37770 Guijuelo, Salamanca

\*asarmg00@usal.es

### INTRODUCCIÓN

Una de las características de los productos de cerdo ibérico es la composición de la grasa intramuscular, que depende de factores, como la fuente de grasa ingerida durante el periodo de engorde (Daza *et al.*, 2007). Por otra parte, el consumo de productos cárnicos cocidos se ha visto incrementado en los últimos años. Entre ellos, el lomo tipo "Sajonia" tiene una amplia aceptación en el mercado español (Jímenez-Colmenero *et al.*, 2010). Hasta la fecha, no existen estudios disponibles que hayan evaluado el uso del cerdo ibérico para la obtención de productos cocidos. El objetivo del presente estudio fue evaluar el efecto de una nueva fuente de grasa (ácido oleico sólido) en la dieta del cerdo ibérico, sobre la calidad del lomo ibérico cocido tipo Sajonia.

### MATERIAL Y MÉTODOS

Un total de 200 cerdos ibéricos (Duroc x Ibérico) machos castrados fueron distribuidos de forma aleatoria en 4 grupos conforme a la dieta recibida, manteniendo idénticas condiciones de alojamiento durante su cría. Las dietas fueron administradas *ad-libitum* y difirieron únicamente en la fuente de grasa utilizada: G1-grasa de cerdo, G2-ácido oleico sólido, G23-aceite de girasol alto en oleico + ácido oleico sólido y, por último, G4-dieta G3 suplementada con una mezcla de ácidos orgánicos. Al cabo de 182 días, los animales fueron sacrificados y el *longissimus thoracis et lumborum* de la media canal izquierda fue enviado a la Estación Tecnológica de la Carne para la elaboración del lomo Sajonia. En el producto elaborado se analizó la composición físico-química (NIRS) y la calidad sensorial (mediante un panel de catadores entrenados, UNE-EN ISO 8586:2014), valorándose el aspecto, el olor, la textura y el flavor. Los datos obtenidos se analizaron mediante un análisis de la varianza, y cuando se encontraron diferencias estadísticamente significativas ( $p < 0,05$ ), las medias se separaron mediante el test de Tukey.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En relación con la composición química, se encontraron diferencias significativas ( $p < 0,05$ ) para el contenido en grasa que fue mayor en el G2. En cuanto a la calidad sensorial, el grupo G2 registró los valores más altos ( $p < 0,001$ ) tanto en el grado de infiltración grasa como en la homogeneidad y en la distribución de la misma. De acuerdo con Rauw *et al.* (2020), la distribución y consistencia de la grasa está relacionada con la disponibilidad de ácido oleico en el músculo. Se puede sugerir, por tanto, que la inclusión de ácido oleico sólido en la dieta favorecería la absorción y posterior deposición grasa frente al resto de estrategias nutricionales realizadas. Por otro lado, las muestras del grupo G2 presentaron una mayor terneza, jugosidad y valoración general ( $p < 0,001$ ), lo que es consistente con lo descrito por Daza *et al.* (2007), que destaca una estrecha relación entre el contenido de grasa de la carne, la terneza y la jugosidad en productos de cerdo ibérico. Una mayor cantidad de grasa intramuscular, dentro y alrededor de las fibras musculares, da lugar a una mayor terneza y una mayor lubricación del alimento debido a que los ácidos grasos insaturados favorecen la jugosidad del producto.

### CONCLUSIÓN

La inclusión de ácido oleico sólido en la dieta mejoraría la calidad sensorial del lomo Sajonia ibérico frente a las estrategias nutricionales tradicionales al verse incrementado el contenido en grasa.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Daza, A. *et al.* 2007. J. Anim. Feed Sci. 16: 408-419 • Jímenez-Colmenero, F. *et al.* 2010. Food Res. Int. 43: 2378-2384. • Rauw, W.M. *et al.* 2020. Rev. Bras. Zootec. 49: 1-15.

**Agradecimientos:** Los autores agradecen a la empresa Ganadería. Casaseca SL y al Grupo Omega de Nutrición Animal su colaboración.