

## EFFECTO DEL TIEMPO DE MADURACIÓN EN LA VALORACIÓN SENSORIAL DE LA CARNE DE VACAS DE DESCARTE DE RAZA RUBIA GALLEGA

Crecente<sup>1\*</sup>, S., García-Fontán<sup>2</sup>, M.C., Alonso<sup>2</sup>, R., Montes<sup>1</sup>, C. y Moreno<sup>1</sup>, T.

<sup>1</sup>Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo. Carretera Betanzos-Santiago, km. 7. 15318, Abegondo (A Coruña); <sup>2</sup>Centro Tecnológico de la Carne, San Cibrao das Viñas. 23900 (Ourense)

\*santiago.crecente.campo@xunta.gal

### INTRODUCCIÓN

La carne de alta calidad de vacuno mayor se caracteriza principalmente por un elevado engrasamiento, normalmente proporcionado por un período de cebo previo al sacrificio. Se trata de una carne muy apreciada por el consumidor, con un sabor intenso y característico, netamente diferente de la carne de animales jóvenes, que suele ser muy magra. La carne de vacuno mayor se suele comercializar después de un período de maduración más prolongado que la de animales de menor edad, con el fin de mejorar ciertos parámetros que aumenten la aceptabilidad por parte del consumidor. Dentro del sector vacuno de carne en Galicia, la raza más característica es la Rubia Gallega. El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto del tiempo de maduración (0, 30, 60, 90 días) sobre la calidad sensorial de la carne procedente de vacas de descarte de raza Rubia Gallega.

### MATERIAL Y MÉTODOS

Las muestras de carne se obtuvieron a partir de canales de vacas de raza Rubia Gallega, que fueron sacrificadas después de un período de cebo. Se cortaron filetes de 2 cm de grosor y el cocinado se realizó en un horno de convección a 180 °C hasta alcanzar una temperatura interna de 70 °C. Se realizó un análisis descriptivo cuantitativo con un panel de cata formado por 8 miembros entrenados que valoraron diferentes atributos (en crudo: color rojo del magro; en cocinado: dureza y jugosidad) en una escala lineal de 10 puntos, donde 0 representa la ausencia o intensidad mínima del atributo y 10 su presencia o intensidad máxima. Se realizaron 2 sesiones. Los resultados se analizaron a través de un ANOVA, y la comparación de medias a través del test Duncan.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los valores medios de la intensidad de los atributos estudiados fueron los siguientes (valores para 0, 30, 60 y 90 días respectivamente): Color rojo magro: 6.5 c, 7.4 b, 6.8 bc, 9.1 a; Dureza: 6.8 a, 4.3 b, 2.5 c, 1.5 d; Jugosidad: 6.2 b, 5.5 c, 7.3 a, 7.2 a. En todos los atributos se observó un efecto altamente significativo del tiempo de maduración ( $P < 0,001$ ).

La intensidad del color rojo magro tendió a aumentar con el tiempo de maduración, alcanzando el mayor valor a los 90 días. Resultados parecidos fueron observados en vacas frisonas con los mismos tiempos de maduración (Moreno *et al.*, 2021).

La dureza fue disminuyendo a medida que aumentó el tiempo de maduración, siendo la carne tierna (poco dura) uno de los parámetros más valorados por el consumidor (Ouali, 1991). La disminución de la dureza de la carne al ser madurada ha sido descrita en multitud de estudios (Monsón *et al.*, 2005; Moreno *et al.*, 2021; Obuz *et al.*, 2014).

La percepción de jugosidad tendió a aumentar con el tiempo de maduración, sin haber diferencias entre los 60 y 90 días. En otros estudios con tiempos de maduración más cortos la percepción de jugosidad tendió a disminuir o no varió (French *et al.*, 2000; Iida *et al.*, 2016; Monsón *et al.*, 2005; Obuz *et al.*, 2014).

### CONCLUSIÓN

El tiempo de maduración aumentó la percepción del color rojo magro, disminuyó la de la dureza y aumentó la de la jugosidad.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- French *et al.* 2000. Meat Sci. 56 (2): 173-180
- Iida *et al.* 2016. Meat Sci. 112: 46-51.
- Monsón, F. *et al.* 2005. Meat Sci. 71(3): 471-179.
- Moreno, T. *et al.* 2021. Libro Actas XIX Jornadas sobre Producción Animal: 234.
- Obuz, E. 2014. Meat Sci. 96(3): 1227-1232.
- Ouali, A. 1991. En: Anim. Biotech. and the quality of meat production, (Ed.) Elsevier (Eds.) Fiems L.O., Cottyn, B.G., Demeyer, D.I., Amsterdam, pp. 85-105.

**Agradecimientos:** A la Xunta de Galicia por la financiación aportada para el desarrollo de este estudio a través del Plan Anual de Transferencia Tecnológica.