UNA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA CARNE DE VACUNO OBTENIDA EN LA DEHESA: RESULTADOS PRELIMINARES

Cantarero-Aparicio[1*], M.A., Perea[1], J.M., Claros-Zafra[1], J., Gallardo-Bolaños[2], J.M. Landeta-Onieva[3], L., Valera[4], P. y Angón[1], E.

[1]Dpto de Producción Animal, Universidad de Córdoba. C.U. Rabanales. 14071. Córdoba. España; [2]Real Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto, C/ Castelló, 45, 28001. Madrid, España; [3]Real Unión de Criadores de Toros de Lidia. C/ Eduardo Dato, 7, 28010. Madrid, España; Gestión de Programas de Cría, 35017. Las Palmas de Gran Canaria, España
*t42caapm@uco.es

INTRODUCCIÓN

La raza de Lidia es una de las raza bovina autóctonas más emblemáticas de España. Destaca por su importante censo, amplia distribución, su elevada vinculación a la dehesa y por su fuerte arraigo cultural (Lomillos y Alonso, 2020). Sin embargo, su conservación enfrenta retos que requieren de estrategias innovadoras enfocadas en reforzar la conexión con el consumidor. Debido al predominio del uso de machos en lidia y festejos, y a la escasa caracterización sensorial de su carne, la carne de Lidia aún permanece en gran parte inexplorada. Por ello, en este estudio tratamos de analizar las propiedades sensoriales de la carne de hembras de desecho de tienta en comparación con la de otros sistemas de producción típicos en la dehesa.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se analizaron 40 hembras de 23 ± 6 meses de edad (10 por sistema de producción): ganadería de Lidia (LID), cebo de campo con raza autóctona (CC), cebo convencional con raza autóctona (CCA) y cebo convencional con cruce industrial (CCI). Las muestras procedieron del m. *Longissimus lumborum*, envasado al vacío y madurado durante 14 días en una cámara de refrigeración. En el análisis sensorial participaron 131 consumidores de tres ciudades españolas, organizando dos sesiones por ciudad (con entre 20 y 25 consumidores por sesión). Para la evaluación sensorial se utilizó la metodología de Angón *et al*. (2022). Las variables analizadas sensorialmente fueron: color, olor, jugosidad, sabor, terneza y valoración global. Los datos se analizaron mediante modelos lineales mixtos (GLMM).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El sistema de producción tuvo efectos significativos sobre las variables sensoriales. La carne de CCI recibió las mejores valoraciones en sabor, jugosidad, terneza y valoración global ($P < 0,001$). Tanto LID como CCI destacaron en color ($P < 0,005$), mientras que CCA obtuvo las menores valoraciones en color y jugosidad, probablemente debido a las características más oscuras y menos jugosas de las razas rústicas (Conanec *et al*., 2021). El sabor fue similar en LID, CC y CCA ($P < 0,05$). En cuanto a terneza, CC y CCA tuvieron los peores resultados ($P < 0,001$), posiblemente por la menor edad de sacrificio en CCI (Herron *et al*., 2021), asociada a una mayor terneza (Lopez-Pedrouso *et al*., 2020). La valoración global fue superior en CCI ($P < 0,01$), posiblemente debido al efecto mejorante de la raza industrial (Albechaalany *et al*., 2024). Como era de esperar, la ciudad y el consumidor influyeron significativamente en las variables sensoriales ($P < 0,05$), subrayando la diversidad en las preferencias del consumidor.

CONCLUSIÓN

Los resultados obtenidos evidencian que la carne de hembras de raza de Lidia, a pesar de ser tradicionalmente considerada un subproducto de menor valor, presenta características sensoriales que podrían posicionarla favorablemente frente a otros sistemas de producción típicos de la dehesa.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Albechaalany, J., Ellies-Oury, M.P., Saracco, J., Campo, M.M., Richardson, I., Ertbjerg, P., Failla, S., Panea, B., Williams, J., Christensen, M., Hocquette, J.F. 2024. Livestock Sci 280: 105395. • Angón, E., Requena, F., Caballero-Villalobos, J., Cantarero-Aparicio, M., Martínez-Marín, A.L., Perea, J.M. 2021. Animals, 12(1): 6. • Lomillos, J.M., Alonso, M.E. 2020. Morphometric characterization of the Lidia cattle breed. Animals, 10(7): 1180. • López-Pedrouso, M., Rodríguez-Vázquez, R., Purriños, L., Oliván, M., García-Torres, S., Sentandreu, M.Á., Lorenzo, J., Zapata, C., Franco, D. 2020. Foods, 9(2): 176. • Conanec, A., Campo, M., Richardson, I., Ertbjerg, P., Failla, S., Panea, B., Chavent, M., Saracco, J., Williams, J., Ellies-Oury, M., Hocquette, J.F. 2021. Livestock Sci,250: 104548.