

ELABORACIÓN DE UNA HAMBURGUESA CON CARNE DE GALLINA AUTÓCTONA GALLEGA CRIADA EN RÉGIMEN ECOLÓGICO

Agregán¹, R., Echegaray¹, N., García¹, L., Vázquez¹, L. y Lorenzo^{1,2*}, J.M.

¹Centro Tecnológico da Carne de Galicia, San Cibrao das Viñas, 32900 Ourense, España;

²Área de Tecnoloxía dos Alimentos, Facultade de Ciencias,
Universidade de Vigo, 32004 Ourense, España

*jmlorenzo@ceteca.net

INTRODUCCIÓN

La demanda de alimentos de origen animal ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años, especialmente aquellos procedentes de aves de corral, puesto que su carne es más nutritiva y sensorialmente más apetecible que otras, además de poseer unos precios más económicos que la carne roja y otros productos animales (Alessandroni *et al.*, 2024). A todo esto, hay que sumar el atractivo generado por una crianza animal sostenible que prioriza el bienestar del ganado (Font-i-Furnols *et al.*, 2023). En este contexto, se pretendió caracterizar nutricionalmente una hamburguesa elaborada a partir de carne de gallina ecológica alimentada con materias primas autóctonas de Galicia.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se elaboraron hamburguesas con carne de gallina de desvieje de Raza Mos, conocida como Galiña de Mos, en las instalaciones del Centro Tecnológico da Carne de Galicia, San Cibrao das Viñas, Ourense. En la formulación se empleó carne de la pechuga y el muslo de dichas aves, las cuales fueron criadas durante 18 meses por Sueiro y Lorenzo Avicultura Artesanal SL, Villar de Barrio, Ourense, y alimentadas a base de maíz, trigo y guisantes locales procedentes de agricultura ecológica. La calidad de las hamburguesas se determinó mediante análisis de la composición química (humedad, proteína, grasa, hidratos de carbono, azúcares totales y cenizas), valor energético y perfil de ácidos grasos en 6 hamburguesas distintas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Las hamburguesas elaboradas tuvieron un contenido en macronutrientes similar a otras producidas con carne de aves de corral (Timón *et al.*, 2023), con un contenido en proteínas de 17,43 g/100 g de producto. Sin embargo, la proporción de grasa fue superior. Hecho atribuible a la edad de las gallinas utilizadas, habiendo superado ya su ciclo productivo, a la alimentación a base de cereales y legumbres e incluso a la Raza Mos (Vargas-Ramella *et al.*, 2022). Por otro lado, el perfil lipídico presentó un abundante porcentaje de grasa saturada y especialmente monoinsaturada (36,32 y 46,39% del total de ácidos grasos analizados), como cabría esperar, siendo los ácidos grasos palmítico (C16:0), oleico (C18:1n-9) y linoleico (C18:2n-6) los más representativos. Este hallazgo concuerda con el obtenido en un estudio reciente que comparaba pollos broilers con gallinas de desvieje (El-Tarabany *et al.*, 2022).

CONCLUSIÓN

La carne de aves de corral sacrificadas a una edad tardía es habitualmente considerada de escasa aptitud culinaria debido a su menor calidad sensorial respecto a animales más jóvenes. Sin embargo, este trabajo demuestra que la carne de una Gallina de Mos puede ser seguir siendo rica en macronutrientes y poseer un perfil lipídico similar a carnes de aves de corral más jóvenes. Esto sumado a una cría y alimentación sostenible puede ayudar a revalorizar la carne de estos animales con pedigrí habitualmente descartados por su edad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Alessandroni, L. *et al.* 2024. Eur. Food Res. Technol. 250: 771-783. • El-Tarabany, M.S. *et al.* 2022. Front. Vet. Sci. 9: 948357. • Font-i-Furnols, M. 2023. Foods. 12(11): 2144. • Timón, M.L. *et al.* 2023. Foods. 12(20): 3820. • Vargas-Ramella, M. *et al.* 2022. Ann. Anim. Sci. 22(1): 477-500.

Agradecimientos: Este estudio ha sido financiado por el proyecto 2021/074A del “Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Galicia 2014-2020” y con fondos FEADER. R. Agregán y N. Echegaray y agradecen a la Axencia Galega de Innovación (GAIN) por la concesión de sus becas postdoctorales (IN606B-2022/005 y IN606B-2022/006, respectivamente). Estos autores y J.M. Lorenzo son miembros del Grupo de Referencia Competitivo “FunFood” (Alimentos Funcionales), financiado por la GAIN (número de subvención IN607A2023/01).