

VARIABILIDAD EN EL PERFIL DE LA GRASA INTRAMUSCULAR DE TOROS LIDIADOS EN PLAZAS DE HUESCA

Romero^{1*}, J.V., Carrera², F., Tagiariolli¹, M.A., Enguita¹, M. y Campo¹ M.M.

¹Instituto Agroalimentario IA2, Universidad de Zaragoza-CITA, 50013 Zaragoza, España;

²Colegio Oficial de Veterinarios de Huesca, 22004-Huesca

*jakromero@unizar.es

INTRODUCCIÓN

El toro de Lidia es considerado un patrimonio cultural y ecológico en España. Son criados en sistemas extensivos como las praderas de dehesa, lo que les proporciona características particulares en la carne respecto a los animales de cebadero. Su carne es muy apreciada en la gastronomía, especialmente en restaurantes, aunque el consumo doméstico de carne de toro es limitado en comparación con la ternera. La raza de Lidia está seleccionada para desarrollar un determinado comportamiento y características específicas en la plaza de toros. Las fiestas taurinas en distintas regiones, como la de San Lorenzo en Huesca, atraen miles de visitantes que también buscan sus platos tradicionales. La promoción de esta carne revalorizaría a la raza de Lidia, ofreciendo una alternativa económica para el sector, garantizando una homogeneidad en la composición del producto. El presente estudio tuvo como objetivo evaluar el perfil de ácidos grasos en la carne de toros lidiados en la provincia de Huesca.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se utilizaron 27 toros de raza de Lidia lidiados en plazas de la provincia de Huesca en fiestas de verano, con una edad media de 4,5 años, procedentes de 6 ganaderías distintas de España. De las cabezas de los animales, se extrajo el músculo masetero durante el mismo día del sacrificio, manteniéndose en congelación a -18°C hasta su análisis. Tras su descongelación, se analizó la composición en ácidos grasos con extracción con cloroformo:metanol (Bligh y Dyer, 1959) y metilación con KOH (Carrilho *et al.*, 2009). Para evaluar las diferentes ganaderías (A, B, C, D, E y F) y su efecto sobre los ácidos grasos de la carne, se utilizó un Modelo Lineal General (SPSS 29.0), aplicando el test de Tukey para la comparación y diferenciación de las medias ($P<0,05$).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Todos los animales evaluados presentaron carne con bajo contenido en grasa, con promedio de 1,65 % ($P>0,05$), lo que era de esperar al proceder de toros enteros criados en pasto. Sin embargo, el perfil de ácidos grasos se mostró diferente al comparar las distintas ganaderías. Los ácidos grasos saturados (AGS) fueron un 17,4 % mayor ($P<0,05$) en la ganadería C (35,85 %) comparada con la A y la D (promedio de 30,54%). Por otro lado, la ganadería C ha obtenido carne con un 50,5 % más ácidos grasos monoin-saturados (AGMI) en comparación con la A, D, E y F (37,23 % vs. 24,73 %, $P<0,01$). El alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) observado en los animales de la ganadería D (43,05 %) podría compensar la menor concentración de AGMI; sin embargo, no fue suficiente para alcanzar una relación AGPI/AGS dentro del rango recomendado de 0,4 y 1,0. A pesar de su elevado contenido de AGS, los animales de las ganaderías B, C y F presentaron un ratio AGPI/AGS dentro de los valores recomendados (respectivamente 0,93 %, 0,65 y 1,04%). La ganadería F fue la que presentó menor relación AGPI $n-6/n-3$ (6,49 %, $P<0,001$), lo cual probablemente se debió a su elevado contenido en AGPI $n-3$. No obstante, ninguna de las ganaderías logró obtener carne con una proporción adecuada de AGPI $n-6/n-3$, ya que los valores observados están considerablemente por encima del límite máximo recomendado de 4. Es importante considerar que el perfil en AG de la carne puede variar según el tipo de hierba consumida por los animales, lo que explicaría la variabilidad observada entre las distintas ganaderías.

CONCLUSIÓN

Existe variabilidad en el perfil de los AG en la carne de los animales lidiados en plazas de Huesca, que puede dificultar la oferta de una carne homogénea. Sin embargo, la carne de estos animales tiene un bajo contenido en grasa que es un aliciente para su incorporación en dietas hipocalóricas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Bligh, E.G. y Dyer, W.J. 1959. *Canad. J. Biochem. Physiol.* 8: 911-917. • Carrilho *et al.* 2009. *Meat Sci.* 83: 85-95.

Agradecimientos: A Pilar Lierta por su apoyo técnico.