

EFFECTO DE SISTEMAS PRODUCTIVOS ALTERNATIVOS Y DE LA MADURACIÓN, EN LA CALIDAD DE LA CARNE DE AÑOJOS DE RAZA RUBIA GALLEGA

García-Fontán^{1*}, M.C., García¹, G., Alonso¹, R., Crecente², S. y Moreno², T.

¹Centro Tecnológico de la Carne, San Cibrao das Viñas. 23900 (Ourense);

²Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo. Carretera
Betanzos-Santiago, km. 7. 15318, Abegondo (A Coruña)

*caminogarcia@ceteca.net

INTRODUCCIÓN

En los últimos años la presión ejercida por el aumento de precio de los piensos, ha puesto de manifiesto la necesidad de encontrar sistemas de producción alternativos que, reduciendo el consumo de concentrados, permitan obtener carne de calidad. 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 que tiene el empleo de sistemas de producción alternativos, basados en un menor consumo de concentrados y una mayor utilización de pastos y forrajes, sobre calidad de la carne procedente de añojos de raza Rubia Gallega. Asimismo, se evaluó el efecto que tiene la maduración en seco sobre la calidad de esa carne.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se seleccionaron 3 grupos de 6 canales/grupo de añojos de raza Rubia Gallega, que fueron sacrificados a los 15 meses después de un período de cebo de 3 meses que consistió en pasto y/o silo de hierba con dosis crecientes de concentrado (0-300-600 Kg para G1-G2-G3 respectivamente). Los chuleteros fueron colgados y madurados a 1-2°C y 80% HR durante 7 y 14 días. Como control se analizaron las muestras a 0 días. Para evaluar la calidad de la carne se determinaron: pH, color del músculo usando el sistema de coordenadas de color CIE, CRA por cocción, dureza mediante la célula Warner-Bratzler y composición química (humedad, grasa, proteína y cenizas). Se realizó un análisis de varianza (ANOVA) para estudiar el efecto de la alimentación y la maduración sobre la calidad de la carne de añojos de raza Rubia Gallega.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los valores de pH mostraron diferencias significativas tanto en función de la alimentación (G1-G2-G3) como en función del tiempo de maduración (0-7-14 días), siendo la carne madurada a 14 días de los Grupos 2 y 3, las que presentaron valores más altos (5,95 y 5,83; respectivamente). Estos valores concuerdan con los de Berger *et al.* (2018) y García-Fontán *et al.* (2019) para carne de vacuno madurada en seco. Los parámetros de color (a* y b*) fueron significativamente afectados por el tiempo de maduración para los Grupos 2 y 3 mostrando los valores más elevados a los 7 y 14 días, en torno a 15,5 para a* y 14,5 b*, lo que nos indica que la carne es más oscura a los 7-14 días de maduración que la de 0 días (13,0). La maduración tuvo un efecto positivo y significativo sobre la terneza presentando para todos los grupos de estudio valores de menor fuerza de corte a los 14 días. La disminución de la dureza de la carne al ser madurada ha sido descrita en multitud de estudios (Obuz *et al.*, 2014; Moreno *et al.*, 2021).

CONCLUSIÓN

El sistema de producción no afectó a la composición química de la carne, pero sí a los valores de pH y al color rojo del músculo, aunque si bien es cierto, el pH depende más del manejo previo al sacrificio que de la alimentación. El tiempo de maduración mejoró la terneza de la carne y también afectó al color rojo de la misma.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Berger *et al.* 2018. Meat Sci. 145: 285-291. • García Fontán, M.C. *et al.* 2019. Libro Actas XVIII Jornadas sobre Producción Animal: 579-581 • Moreno, T. *et al.* 2021. Libro Actas XIX Jornadas sobre Producción Animal: 234. • Obuz, E. 2014. Meat Sci. 96(3): 1227-1232.

Agradecimientos: GO FEADER 2023/042B y Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.