

ELABORACIÓN DE UN CHORIZO DE CARNE PROCEDENTE DE GALLOS DE RAZA MOS CRIADOS EN RÉGIMEN ECOLÓGICO

Agregán^{1*}, R., Echegaray¹, N., García¹, L., Vázquez¹, L., 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

*rubenagregan@ceteca.net

INTRODUCCIÓN

La producción ecológica de animales tiene como propósito alcanzar un balance entre los recursos naturales como suelo y plantas y la cría de ganado mediante una guía de buenas prácticas basadas en la conservación y promoción de los recursos locales, el uso de métodos de cultivo y producción animal responsables con el medioambiente y la prohibición de fertilizantes sintéticos y aditivos químicos destinados al aumento de la productividad (Choudhary y Palsaniya, 2024). La elaboración de productos a partir de la carne de estos animales contribuye a la diversificación del mercado de alimentos agregando valor al producto. En este contexto se ha llevado a cabo la producción de un chorizo a partir de pechuga de gallo de corral autóctono gallego criado en régimen ecológico.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se utilizaron gallos de corral de Raza Mos denominados Galos Celta, los cuales fueron criados durante 3 meses y cebados otros 7 en las instalaciones de Sueiro y Lorenzo Avicultura Artesanal SL, Villar de Barrio, Ourense, siendo alimentados con materias primas (maíz, trigo y guisante) de origen gallego y producidas de forma ecológica. En la formulación de estos chorizos se incluyó grasa de tocino de pato ecológico con el fin de mejorar el perfil sensorial. Para evaluar la calidad del producto se realizaron análisis de composición química (humedad, proteína, grasa, hidratos de carbono, azúcares totales y cenizas), valor energético y perfil de ácidos grasos, para los cuales se utilizaron 6 muestras tomadas de distintos chorizos elaborados en las instalaciones del Centro Tecnológico da Carne de Galicia, San Cibrao das Viñas, Ourense. Este producto se comparó con otro elaborado con carne de Cerdo Ibérico mediante un análisis de la varianza (ANOVA) de una vía ($P<0,05$).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El chorizo de Cerdo Ibérico presentó un contenido de grasa significativamente ($P<0,05$) mayor que el de Galo Celta ($45,29 \pm 0,14$ vs. $26,18 \pm 0,76$ g/100 g de chorizo), debido probablemente a la elevada cantidad de grasa empleada en su elaboración (~50%, p/p) (García-Torres *et al.*, 2021). Sin embargo, el chorizo de Galo Celta mostró una proporción de proteína superior ($28,34 \pm 0,86$ vs. $24,54 \pm 0,07$ g/100 g de chorizo). Es destacable la poca cantidad de ácidos grasos monoinsaturados presentes en el chorizo de Galo Celta respecto al de Cerdo Ibérico ($13,94$ vs. $23,68$ g/100 g de chorizo). Esto fue probablemente debido a la elevada cantidad de ácido oleico (C18:1n-9) presente en la grasa del Cerdo Ibérico (Ramiro *et al.*, 2024). Otro hallazgo interesante fue la presencia significativamente ($P<0,05$) más baja de ácidos grasos saturados (AGS) en el chorizo de Galo Celta ($8,73 \pm 0,01$ vs. $18,17 \pm 0,13$ g/100 g de chorizo), atribuido a la cantidad de grasa utilizada en ambas elaboraciones, puesto que el perfil de AGS en la grasa de pato no difiere sustancialmente del de la grasa de cerdo (Shin *et al.*, 2023).

CONCLUSIÓN

La apuesta por la cría ecológica de ganado puede conllevar no solo una mejora de la sostenibilidad medioambiental sino también el desarrollo de productos saludables. La elaboración de un chorizo de gallo de corral criado en régimen ecológico ha demostrado ser un embutido potencialmente sostenible con un contenido de grasa inferior al de Cerdo Ibérico y una cantidad menor de AGS.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- García-Torres, S. *et al.* 2021. Food Chem. 354: 129490.
- Choudhary, K. y Palsaniya, K. 2024. Vigyan Varta: Int. J. E-Magazine Sci. 5(11): 90-92.
- Ramiro, J.L. *et al.* 2024. J. Food Compos. Anal. 130: 106173.
- Shin, D.M. *et al.* 2023. LWT-Food Sci. Technol. 188: 115435.

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).