

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

Agregán^{1*}, 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

*rubenagregan@ceteca.net

INTRODUCCIÓN

La carne de ave de corral representa cerca de la mitad de la producción mundial de carne, posicionándose como principal alternativa para atajar el exceso de demanda cárnica causada por el incremento de la población. La transformación de la avicultura tradicional hacia otra más respetuosa con el medioambiente es crucial para asegurar su sostenibilidad a futuro. Estas nuevas prácticas también deben incluir como premisas el bienestar animal y la garantía del sustento de los ganaderos (Bist *et al.*, 2024). Esto favorece además la introducción de nuevos productos derivados con un valor añadido al mercado. En base a esto, se decidió elaborar un salchichón a base de pechuga procedente de gallo de corral autóctono de Galicia criado en régimen ecológico.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se emplearon gallos de corral denominados como Galos Celta (Raza Mos) criados 3 meses y cebados otros 7 en las instalaciones de Sueiro y Lorenzo Avicultura Artesanal SL, Villar de Barrio, Ourense, usando materias primas autóctonas de Galicia (maíz, trigo y guisante) producidas de forma ecológica. En la formulación de los salchichones se usó grasa de tocino de pato ecológico para mejorar sensorialmente el producto final. La evaluación de la calidad del producto se efectuó mediante 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 salchichones producidos 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 de Raza Ibérica usando un análisis de la varianza (ANOVA) de una vía ($P < 0,05$).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La cantidad de grasa entre ambas elaboraciones fue significativamente ($P < 0,05$) diferente (un 17,31 %, p/p más en el salchichón Ibérico), reflejando dos formulaciones opuestas. Esto influyó notablemente en el mayor aporte calórico del embutido Ibérico ($504,35 \pm 0,02$ vs. $366,45 \pm 8,78$ Kcal/100 g de salchichón). Sin embargo, la proporción de proteína fue casi un 2% (p/p) superior en el embutido de Galo Celta, presentando también un 11,84% (p/p) más de humedad respecto al Ibérico. En cuanto al perfil lipídico, destacó la mayor presencia de ácidos grasos monoinsaturados en el salchichón Ibérico ($22,57 \pm 0,06$ vs. $13,89 \pm 0,02$ g/100 g de salchichón), debido probablemente a la extraordinaria capacidad de desaturación de la raza de Cerdo Ibérico y a su alimentación rica en ácido oleico (C18:1n-9) (Ramiro *et al.*, 2024). Por el contrario, la excesiva cantidad de grasa utilizada en la elaboración presumiblemente afectó a la proporción de ácidos grasos saturados, que fueron casi un 9% superior a la del salchichón de Galo Celta. Por otra parte, las proporciones de omega-6/omega-3 para ambos embutidos estuvieron cercanas al rango recomendado para el tratamiento y prevención de enfermedades cardiovasculares (4:1-5:1) (Candela *et al.*, 2011).

CONCLUSIÓN

La sostenibilidad alcanzada mediante la cría ecológica de aves de corral puede favorecer el desarrollo de nuevos productos con un perfil saludable, revalorizando materias primas y razas autóctonas. Todo esto genera un valor añadido capaz de persuadir a un consumidor cada vez más interesado por conductas y actuaciones más respetuosas con el medio ambiente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bist, R.B. *et al.* 2024. Poult. Sci. 103: 104295.
- Candela, C.G. *et al.* 2011. Nutr. Hosp. 26(2): 323-329.
- Ramiro, J.L. *et al.* 2024. J. Food Compos. Anal. 130: 106173.

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).