

VALORACIÓN SENSORIAL DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS BLANCA ANDALUZA O SERRANA Y NEGRA SERRANA

Horcada^{1*}, A., Ruiz², F.A., Ureña², L.P., García-Infante¹, M., Rey-Antón³, S. y López⁴, F.

¹Departamento de Agronomía, ETSIA. Universidad de Sevilla, Sevilla;

²IFAPA Centro Camino de Purchil; ³ABLANSE; ⁴ANCCA
albertohi@us.es

INTRODUCCIÓN

Las razas caprinas andaluzas Blanca Andaluza o Serrana y Negra Serrana se encuentran catalogadas como Amenazadas (ARCA, 2024). En este sentido, la revalorización de la carne de los cabritos mediante su reconocimiento sensorial puede contribuir a mejorar la situación de estas razas. En las últimas décadas, estas razas de aptitud cárnica se han venido criando para obtener fundamentalmente cabritos lechales que son sacrificados con aproximadamente 12-13 kg de peso. Sin embargo, el aprovechamiento de los recursos pastorales de la montaña mediterránea por los cabritos para obtener animales de mayor peso puede generar un nuevo producto al mercado y revalorizar la carne de estas razas autóctonas. El objetivo de este trabajo ha sido dar a conocer la valoración sensorial de la carne de los cabritos de las razas Blanca Andaluza o Serrana y Negra Andaluza criados con leche de la madre y de animales criados mediante el aprovechamiento de recursos pastables de los montes de Andalucía.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se han empleado 16 cabritos de raza Blanca Andaluza o Serrana (n=8 alimentados exclusivamente con leche de la madre y n=8 alimentados con leche de la madre y aprovechamiento de pastos de la Sierra Mágina, Jaén) y 16 cabritos de raza Negra Serrana (n=8 alimentados exclusivamente con leche de la madre y n=8 alimentados con leche de la madre y aprovechamiento en pie de recursos de monte de la Sierra de Las Villas, Jaén). A partir de las espaldas de los cabritos se ha realizado una valoración sensorial mediante una prueba de consumidores con 32 familias de dos miembros por familia (una mujer y un hombre). Las muestras fueron cocinadas en el horno doméstico de los consumidores aportando únicamente sal, aceite de oliva y facultativamente, agua. Los aspectos sensoriales valorados fueron: Valoración general de la carne, en una escala de 8 puntos (1= "me desagrada extremadamente" y 8= "me gusta extremadamente"). En una escala de 10 puntos: Terneza, Jugosidad, Sabor y aroma, y Olor: (1= "no me gusta nada" y 10= "me gusta extremadamente"). Se ha realizado una prueba t-Student para conocer el efecto del tipo de alimentación de los cabritos sobre la valoración sensorial de los consumidores.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La valoración de la aceptabilidad de la carne de los cabritos se encuentra en el rango de 6,13 a 6,94 en una escala de 8 puntos. Para cada una de las razas analizadas, los consumidores no observaron diferencias significativas ($p>0,05$) en los aspectos sensoriales analizados entre los animales criados con leche de la madre o los criados utilizando los pastos de montaña. Los atributos mejor valorados de la carne fueron los relacionados con la Terneza (rango 7,13 a 8,44) y la Jugosidad (7,44 a 8,38). Los aspectos sensoriales peor valorados por los consumidores fueron el Sabor y Aroma (7,06 a 8,25) y el olor de la carne (6,50 a 8,19). Probablemente esta observación se deba al reducido contenido de grasa que presenten los cabritos de las razas Blanca Andaluza o Serrana y Negra Andaluza frente a otros productos, como por ejemplo la carne de cordero (Gutiérrez *et al.*, 2022).

CONCLUSIÓN

Los modelos de producción de los cabritos de las razas Blanca Andaluza o Serrana y Negra Serrana (lechales y pastoreo) no afectan a la valoración sensorial de la carne. Ambos productos son valorados satisfactoriamente por los consumidores.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• ARCA 2024. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <https://www.mapa.gob.es>. • Gutiérrez-Peña, R., García-Infante, M., Delgado-Pertíñez, M., Guzmán, J.L., Zarazaga, L.A., Simal, S., Horcada, A. 2022. *Foods*. 11(9): 1312.

Agradecimientos: Proyecto Coexistir por el territorio. Estrategias para la revalorización de los pequeños rumiantes autóctonos de sierra de la Fundación Daniel y Nina Carasso. Agradecimiento a los ganaderos Salvador García (Blanca Andaluza o Serrana) y Sergio Punzano (Negra Serrana).