

PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR DE JAMÓN CURADO EN FUNCIÓN DE LA LEGUMINOSA EN EL PIENSO DEL CERDO

Argemí-Armengol¹*, I. y Álvarez-Rodríguez², J.

¹Universitat de Lleida; ²Universidad de Zaragoza

*immaculada.argemi@udl.cat.

INTRODUCCIÓN

La calidad del jamón curado se ve afectada por varios factores (genética, sexo, alimentación, sistema de cría y otros) que afectan sus características sensoriales y determinan la preferencia y satisfacción del consumidor. La soja es la fuente de proteína más utilizada en la dieta de cerdos, y su sustitución por otras leguminosas mediterráneas tiene interés para reducir la huella de carbono. El objetivo fue caracterizar y evaluar la percepción sensorial del consumidor de jamón curado procedente de cerdos de diferentes sexos con dieta de soja o guisante.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se utilizaron 9 jamones curados por tratamiento (soja vs guisante) de 192 cerdos de tres sexos (machos castrados-MC e inmunocastrados-IM y hembras inmonocastradas-H) de un cruce de Berkshire x Duroc, criados en una granja comercial (El Graner, Artés) y sacrificados a 140 kg. El proceso de curado fue el mismo: salazón (15 días), lavado y curación (17 meses). Se realizó un análisis sensorial en casa ("home usage test") con consumidores no entrenados (Drake, 2023). Los catadores eran voluntarios reclutados a través de anuncio en redes sociales universitarias. Se entregó un paquete codificado que contenía seis lonchas de jamón (2 mm de grosor) envasadas al vacío (individualmente) e identificadas con tres dígitos cada una y se dio instrucciones para la cata. Se valoraron atributos visuales (color y grasa infiltrada) y sensoriales (gusto, textura, jugosidad y valoración global) en escala numérica de menos a más (escala 1 a 5); además de datos sociodemográficos. El cuestionario era en línea y disponían de 7 días para responderlo. Un 55,3% fueron mujeres (n=136) y un 45,7% hombres (n=110). Por franjas de edad, un 23,6% tenían menos de 23 años (n=58), un 25,2% eran de 23-40 años (n=66), un 26,8% de 41-50 años (n=66) y un 24,4% de más de 50 años (n=60). Los datos de puntuaciones sensoriales se analizaron con un modelo mixto considerando como efectos fijos la dieta y sexo del animal, el grupo de edad, la frecuencia de consumo y el género del consumidor, y el individuo como efecto aleatorio.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El estudio reveló que el 47,6% de los consumidores come jamón curado más de una vez a la semana, el 30,5% lo hace una vez a la semana, un 20,7% 1 o 2 veces al mes, y sólo un 1,2% 1 o 2 veces al año. El consumidor de 23-40 años valora menos el contenido de la grasa infiltrada en comparación a los de 41-50 años y menos de 23 años ($P<0,05$). En los atributos visuales del jamón no se observó que la intensidad de color rojo y el veteado se vieran afectados por la dieta del cerdo ($P>0,05$). Por contra, el jamón curado de los MC e IM se puntuó con un rojo más intenso que el de H ($P<0,05$), y la grasa infiltrada fue mayor en MC y H respecto IM ($P<0,05$). Morales *et al.* (2013) observó que la intensidad de color rojo y veteado influyen en las expectativas del consumidor de jamón curado. En cuanto los atributos sensoriales de gusto, textura y valoración global, los jamones de cerdos con dieta de soja fueron mejor valorados que los de guisante ($P<0,05$), aunque la jugosidad fue valorada por igual ($P>0,05$). El consumidor puntuó mejor al jamón de MC y H en los atributos de gusto, textura, jugosidad y valoración global respecto IM ($P<0,05$). En lomo curado, Prandini *et al.* (2011) y Rauw *et al.* (2021) observaron que el consumidor era capaz de detectar efectos en el sabor en función de la leguminosa utilizada (habas y alverjón) en dietas de cebo.

CONCLUSIÓN

En la evaluación sensorial del jamón realizada por consumidores no entrenados, los jamones de cerdos alimentados tradicionalmente con soja obtienen puntuaciones más altas en cuanto a gusto, textura y valoración global, en comparación con los jamones de cerdos alimentados con guisante. Sin embargo, no se observan diferencias significativas en jugosidad ni en atributos visuales como la intensidad del color rojo o la grasa infiltrada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Drake, M. A. *et al.* 2023. *Annu. Rev. Food Sci. Technol.* 14(1): 427-448.
- Morales, R. *et al.* 2013. *Meat Sci.* 95(3): 652-657.
- Prandini, A. *et al.* 2011. *Ital. J. Anim. Sci.* 2011, 10, e45.
- Rauw, W.M. *et al.* 2021. *Span. J. Agric. Res.* 19: e0608.