



Desde 1951, tu cooperativa

Avda. Juan Pablo II, 130
SALAMANCA
923 19 23 12 - 923 19 23 17
www.copasa.org

El rincón de la innovación

Girasol en el menú para conseguir los mejores cerdos ibéricos

Una investigación demuestra que mejora el sabor, olor y textura de la carne, además de producir ácidos omega 3 que reducen el riesgo de enfermedad cardiovascular

I.A.G. | SALAMANCA

M EJORAR la calidad en la alimentación de los cerdos de cebo ibéricos, mientras se optimizan los recursos, es el objetivo de toda explotación de porcino y también el reto de uno de los últimos proyectos en los que la Universidad de Salamanca ha vuelto a colaborar con la Diputación. Una investigación en la que durante varios meses se sustituyó de forma progresiva la graso-oliva —el producto que habitualmente se emplea en el cebo de los cerdos para emular la bellota— por semillas de girasol de alto oleico.

“El 75% de los cerdos ibéricos que se comercializan en Castilla y León son de cebo, de ahí la importancia de este proyecto en el que hemos conseguido que la cantidad de aceite oleico y linoléico aumente en el perfil de la carne, disminuyendo así los riesgos de enfermedades cardiovasculares para los consumidores”, explica la investigadora Inmaculada González, responsable del proyecto junto a las profesoras Isabel Revilla y Ana María Vivar.

“Conseguimos la colaboración de una empresa de Parada de Arriba, que nos ofreció sus animales”, explica González, que dedicó los siguientes cua-



Las investigadoras M^a Inmaculada González, Isabel Revilla y Ana M^a Vivar.

EL DETALLE



Ganadero colaborador

Javier Ruiz, de Ibéricos Javier, hizo posible la investigación al ceder los animales de su explotación en Parada de Arriba. Tiene cerdos procedentes de madres ibéricas puras inseminadas con Duroc al 50%.

tro meses a modificar la alimentación de los cerdos. “Lo que hicimos fue cambiar su comida, a base de cebada, trigo y soja, sustituyendo la graso oliva de modo gradual y aumentando cada mes el porcentaje de girasol hasta llegar al 10%”.

Una vez introducidos los cambios, las investigadores procedieron a tomar diferentes muestras, tanto frescas como curadas, para analizar los efectos que había tenido en la carne el girasol de alto oleico. Lo primero que demostró el estudio fue el aumento de la cantidad de ácido oleico y ácidos omega 3, “que son saludables y que te-

nemos que tomar a través de la alimentación porque el cuerpo no los genera”. La investigación también constató que el sabor mejoraba de forma significativa (tanto su intensidad, retrogusto y sabor a curado), igual que su textura (dureza deseable, masticabilidad y friabilidad o facilidad para desmenuzarse), olor y aspecto, al presentar un color más intenso y homogéneo y una grasa más blanca. “El proyecto demuestra que el girasol le da un valor añadido a la carne y permite ofrecer un producto de una gran calidad nutricional”, concluye la investigadora.