



Guijuelo usa carbono 13 para detectar el auténtico jamón de bellota

EFE ■ Salamanca

La Universidad de Salamanca y la Denominación de Origen Guijuelo trabajan desde hace año y medio en un proyecto científico basado en pruebas de Carbono 13, para diferenciar los verdaderos jamones ibéricos de bellota de otros que son ricos en ácidos oleicos pero provenientes de piensos. El objetivo, acabar con aquellos jamones que intentan imitar al sabor del ibérico de bellota.

La clave es el ácido oleico, un tipo de grasa que produce la bellota, que le da el sabor característico al jamón, pero que se puede imitar si el cerdo ibérico se alimenta con piensos de soja o de girasol, explicó el secretario de la Denominación de Origen Guijuelo, Jesús Gándara. El proyecto de investigación lo dirige el catedrático Clemente Recio, con la Universidad de Salamanca y de la Estación Tecnológica de la Carne de Guijuelo, dependiente de la Junta de Castilla y León.