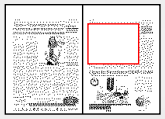
EL PERIODICO DE EXTREMADURA
CACERES
21/02/11
Prensa: Diaria
Tirada: 8.176 Ejemplares
Difusión: 6.626 Ejemplares





Sección: LOCAL Valor: 680,00 € Área (cm2): 159,9 Ocupación: 28,27 % Documento: 1/1 Cód: 44901742

LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA Y GUIJUELO USAN CARBONO 13 PARA CERTIFICAR LA CALIDAD

# La prueba del jamón de bellota no engaña

**Explotaciones de porcino extremeñas colaboran en una investigación para diferenciar si el ácido oleico característico del ibérico proviene de la bellota o de piensos de soja o girasol y evitar así fraudes con este manjar**

REDACCIÓN
region@extremadura.elperiodico.com
CÁCERES

No dar gato por liebre, o lo que es lo mismo no dar un jamón cualquiera por otro ibérico de bellota. Este es el principal objetivo de un proyecto de investigación que vienen desarrollando hace un año y medio la Universidad de Salamanca y la Denominación de Origen Guijuelo. La clave científica para acabar con aquellos jamones que intentan imitar al sabor del ibérico de bellota, está en 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, explica el secretario de la Denominación de Origen Guijuelo, Jesús Gándara.

FRANCIS VILLEGAS

►► Dos cerdos ibéricos comen bellotas en una explotación extremeña.

Explotaciones de porcino ibérico de Cáceres y Badajoz están siendo analizadas por los investigadores, junto con otras de Salamanca, Sevilla y Córdoba, para evitar este tipo de fraude. El cerdo ibérico se considera que es de bellota si en los análisis el resultado obtenido arroja un 54% de ácido oleico. Según Gándara, "este análisis se realiza con el tocino del cerdo que hay en la zona lumbar del animal, junto al jamón". El problema radica en que este ácido oleico no proviene únicamente de la bellota, por lo que se puede disimular a base de legumbres como la soja u oleaginosas como el girasol.

Para combatir este posible fraude, el trabajo se ha centrado en una técnica de espectrometría de masas que permite, a través del Carbono 13, diferenciar si el ácido graso en cuestión, el oleico, proviene de la bellota o de piensos.

Según la Denominación de Origen Guijuelo, la técnica es similar a la del Carbono 14, que se usa, entre otros fines, para determinar la antigüedad de restos arqueológicos. Señala que de todos los posibles jamones ibéricos de bellota que la pasada campaña entraron en Guijuelo, la Denominación rechazó el 40%, "por no haber comido la bellota suficiente". Para que un cerdo ibérico sea de bellota tiene que empezar a comerla, como muy tarde, desde los 90 kilos de peso y hasta que se ceba por completo, alcanzando una media de alrededor de 180 kilos.

El proyecto de investigación está dirigido por el catedrático Clemente Recio, del Departamento de Química Orgánica de la Universidad de Salamanca y de la Estación Tecnológica de la Carne de Guijuelo, dependiente de la Junta de Castilla y León. ≡