EL MUNDO DE CASTILLA Y LEON(INNOVADORES) 02/07/12
VALLADOLID
Prensa: Semanal (Lunes)
Tirada: 25.906 Ejemplares
Difusión: 20.081 Ejemplares
Cód: 59548796
Página: 7
Sección: OTROS Valor: 2.530,00 € Área (cm2): 576,8 Ocupación: 68,76 % Documento: 1/1 Autor: Núm. Lectores: 80324

> AGROALIMENTACIÓN

Laboratorios contra jamones fraudulentos

Aquimisa, de Salamanca, desarrolla una técnica antifraude que por primera vez certifica si un cerdo ha sido alimentado realmente con bellotas a través del carbono de estas existente en el animal. Por **M. A. Rodríguez**

¿Imitaciones? Hoy por hoy, para todos los productos de mercados y sectores muy variopintos. Esas artimañas llegan a límites inimaginables. Por ejemplo, un bien alimentario, perecedero, como es el jamón de bellota. Efectivamente, algún que otro pícaro puede hacer presentar un jamón como si perteneciera a un cerdo alimentado con bellota. Una imitación de la que, hasta hace bien poco, no se podía demostrar su falsedad ni con técnicas de laboratorio.

En este caso de fraude, la clave estaba en la fabricación de un pienso con unas características similares a las de la bellota, por lo que la composición grasa del animal era muy parecida a la resultante de una alimentación con este fruto.

Para conocer la composición de la dieta del cerdo y clasificarlos en cebo, recebo o bellota, se venía aplicando una técnica de cromatografía de ácidos grasos, que daba con la composición de la grasa del animal en base a cuatro de esos ácidos grasos diferentes. Únicamente diferenciaba entre bellota y cereal tradicional.

No obstante, la empresa Aquimisa Laboratorios, de Salamanca, ha desarrollado una técnica, iniciada en la Universidad de Salamanca, que trabaja con la relación isotópica del carbono en el jamón aún sin curar. Observan la cantidad de átomos de carbono que hay en los componentes del cerdo, que es «como una marca única y exclusiva», comenta Jesús María García, director de la empresa. Es decir, se puede conocer el carbono de la bellota, un valor inamovible, por lo que no cabe la imitación de sus propiedades en forma de pienso.

Aquimisa profundizó en la idea de la USAL realizando un trabajo de campo sobre 100 cerdos, divididos en 20 lotes de 5 cerdos, a los que les suministraron una alimentación perfectamente controlada de bellotas, piensos o mezcla. «Fuimos haciéndoles biopsias y necropsias y viendo la importancia que podían tener los resultados analíticos que obteníamos con los diferentes tipos de alimentación. Pudo verse claramente si el cerdo había comido mucha o poca bellota, algo que con la cromatografía éramos incapaces de diferenciar», explica García. «Llegamos a las conclusiones y a hacer unas rectas de regresión que, basadas en el carbono de los cuatro ácidos grasos, pudimos diferenciar la cantidad de bellota que había comido un animal», añade.

Un técnico del laboratorio de la empresa salmantina toma muestras de jamón para ser analizadas./ E. M.

La aplicación principal de esta contundente técnica de laboratorio es el control del fraude para garantizar, ante el consumidor, la calidad del producto; pero, también, evitar posibles engaños en las transacciones comerciales entre ganaderos e industriales. «Supongo que habrá fraude como en cualquier ámbito de la vida, por eso hay que dar armas para que eso no ocurra y evitar la tentación», opina Jesús María García. «Cuando un producto se cataloga como bellota puede alcanzar una diferencia de más del doble en el mercado respecto a otros jamones», manifiesta.

Este método, según el director de Aquimisa, «tiene mucho recorrido», y su objetivo es que pueda convertirse en el método oficial certificado por el Estado, al igual que lo fue en su momento la técnica de la cromatografía y que finalmente tuvo que descartarse.

No obstante, la Denominación de Origen Guijuelo ya lo aplica de manera particular en todas sus partidas y algunos industriales ponen como condición en los contratos que los jamones deban someterse a esta prueba.

La técnica se aplica sobre la grasa del cerdo en un jamón fresco. No obstante, han realizado la prueba en los curados. Marcaron piezas para hacer un seguimiento durante el proceso de curación y, aunque el estudio aún no ha terminado, «va a ser aplicable porque la variación no va a ser significativa».

El proyecto está financiado por la Agencia de Innovación y Financiación Empresarial de Castilla y León y por el CDTI.