



## &gt; SALAMANCA

# Los pata negra cambian el menú

La USAL lidera un proyecto para optimizar la alimentación en los sistemas de cebo del cerdo ibérico / Evalúa los productos en fresco y curado con el régimen actual y los cambios cuando se sustituye la graso-oliva por girasol de alto oleico. Por **E. Lera**

**J**amón. O monja al revés. Una delicia culinaria que hace que a uno se le salten las lágrimas. Sin embargo, no es lo mismo una paleta de oferta en una gran superficie comercial a un ibérico puro de bellota. Cuando el consumidor adquiere una pata negra lo que espera es jugosidad. Pero ese sabor tan codiciado no es fácil de conseguir.

Los ferrari del porcino son productos únicos, cuya crianza sigue un ritual muy escrupuloso. Por ejemplo, el puro tiene más grasa, necesita más calorías para engordar. Por ello, las empresas añaden complementos alimenticios como el producto comercial graso-oliva para aumentar los ácidos grasos. Además, los animales tienen que cumplir las normas genéticas y solo comen cebada, trigo y soja.

Pues bien, el menú tradicional de los cerdos ibéricos tiene los días contados. La Universidad de Salamanca trabaja en un proyecto para optimizar su alimentación. «El objetivo es evaluar los productos tanto en fresco como en curado con el régimen alimenticio de cebo actual de la explotación, y los

cambios cuando se sustituye de forma progresiva la graso-oliva por el girasol de alto oleico», explica Inmaculada González, investigadora del departamento Química

**«El cerdo ibérico refleja en sus piezas todo lo que ha comido a lo largo de su vida»**

**Van a utilizar un método de análisis por cromatografía gaseosa y un estudio sensorial**

Análítica, Nutrición y Bromatología de la USAL.

Y es que el girasol de alto oleico es un producto natural que resulta más barato para los ganaderos. «Lo pueden controlar y cultivar ellos mismos», reconoce, al tiempo que añade que está demostrado que al tener un contenido muy alto de oleico puede

dar a los productos unos sabores mejores que con la otra fórmula.

«Es importante porque es un ácido graso insaturado y tiene ventajas muy claras cuando se da en la alimentación animal. Además, el ibérico asimila toda la grasa que se le da y lo acumula en sus depósitos», apunta la investigadora. «Refleja en sus piezas lo que ha comido a lo largo de su vida», agrega.

Entonces, lo que pretende este equipo multidisciplinar –formado por investigadores de Química Analítica y Tecnología de los Alimentos– es hacer un estudio de campo. Concretamente, van a desarrollarlo en la empresa Ibéricos Javier –la encargada de poner en marcha esta iniciativa–. Hará análisis de los productos en fresco: ácidos grasos de la grasa subcutánea y gran intramuscular del lomo durante los meses de septiembre, octubre, noviembre, diciembre y enero. «Se irán produciendo los cambios en el cebo de los cerdos ibéricos, desde el 100% de pienso graso-oliva (en septiembre) hasta el cebo de enero que será 100% girasol de alto oleico».

En enero, febrero, marzo, abril y mayo se analizarán los lomos curados estudiando los cambios que se han producido en los meses anteriores. Durante este tiempo,

**Este trabajo pionero se llevará a cabo en la empresa salmantina Ibéricos Javier**

**Los resultados se conocerán en septiembre de 2016 y son transferibles a otras explotaciones**

cuenta González, se examinarán los ácidos grasos y se efectuarán las catas del lomo curado por expertos entrenados.

«Vamos a utilizar un método de análisis por cromatografía gaseosa y, posteriormente, un estudio sensorial –aspecto, color, sabor, textura, diferenciación de las muestras, etcétera– para ver cuántas

son las más destacadas», subraya. «Queremos establecer una relación directa entre la dieta y las características gustativas de los lomos, así como ver los ácidos grasos que son los responsables de los aspectos sensoriales».

En este sentido, este grupo va a tomar mensualmente alrededor de 15 muestras tanto de la grasa subcutánea –zona de la rabadilla del cerdo–, como del lomo –parte central–. Y en esos modelos van a realizar la composición de ácidos grasos que identifica en qué situación va a estar el producto. «La meta es, como hemos dicho anteriormente, sustituir el modulador de perfil de ácidos grasos por un producto natural como es el girasol de alto oleico».

Este proyecto pionero puede ayudar «mucho» al sector de cebo de Castilla y León, pues el 75% de los productos ibéricos que se venden son de cebo. «Los resultados de este trabajo, que se conocerán a partir de septiembre de 2016, son transferibles a otras explotaciones. Además, harán avanzar al sector, dando un valor añadido a los productos», sentencia.



Isabel Revilla, Inmaculada González y Ana María Villar, en el laboratorio de Tecnología de los Alimentos, situado en la Escuela Politécnica Superior de Zamora. M. DENEVA