

(<http://www.axoncomunicacion.net>)

Noticias Foro Agro Ganadero



EL PUNTO DE ENCUENTRO TÉCNICO, ECONÓMICO Y DE GESTIÓN DEL SECTOR

[⌂](http://www.axoncomunicacion.net) (<http://www.axoncomunicacion.net>) > [Foro Agro-Ganadero \(foroag\)](#) > [Noticias \(news/fag\)](#) > [La importancia real del proceso de maduración en las carnes](#)



Tue Jul 26 2016 17:58:00 GMT+0200 (CEST)

La importancia real del proceso de maduración en las carnes

Una de las características de la carne más valoradas por todos los tipos de consumidores es la ternera. Ciertas carnes, como la de ave, tienen una ternera adecuada para el consumo nada más ser sacrificado el animal. Sin embargo, otras necesitan de un cierto tiempo antes de ser consumidas, para que se dé el proceso de maduración, en el cual la carne se hace más tierna.

Este periodo entre el sacrificio del animal y el consumo, no es un problema en especies como el ovino o el porcino en los que, entre el tiempo de oreo de la canal, la distribución, la compra y el propio consumo, es frecuente que pasen los 2 a 4 días que necesitan para llegar a su máximo de ternera.



Caso aparte es el de la carne de bovino. La carne de bovino, en cualquiera de sus categorías comerciales (ternera, añojo, cebón, buey,...), pasado 1 día de oreo, tiene unos valores de dureza que hacen poco apropiado su consumo, especialmente en preparaciones simples como carne a la plancha o brasa. Sin embargo, si dejamos actuar a las enzimas proteolíticas propias del músculo, se produce una reducción importante de esta dureza.

La actividad de estas enzimas se inicia por la liberación *post-mortem* de iones de Calcio desde el retículo sarcoplasmático e inician su actividad rompiendo las proteínas miofibrilares del músculo. Además de la

disminución de la ternera de la carne, durante la maduración se producen otros fenómenos que desarrollan los sabores propios de la carne, aunque si se madura durante demasiado tiempo nos podemos encontrar con olores y sabores extraños.

Así pues, la maduración de la carne de bovino es esencial, sin embargo, ¿cuánto tiempo debemos madurar la carne? Como norma general, en la primera semana *post-mortem* se produce la gran mejoría en la ternera. Sin embargo, dependiendo del tipo de carne este periodo se debe incrementar. La carne proveniente de razas cárnicas requeriría de periodos más cortos, mientras que la proveniente de razas más rústicas necesitarían de maduraciones de dos semanas o algunos casos de tres, aunque la mejora de la ternera es menor y los sabores aparecen con mayor intensidad. Respecto al sexo del animal, las hembras alcanzan antes su mayor ternera que los machos, que necesitarían algún día más. En la **Figura 1** se puede observar como los cebones, animales castrados, alcanzan su mínimo de dureza en una semana, mientras que los añojos enteros requieren tiempos de maduración más largos.

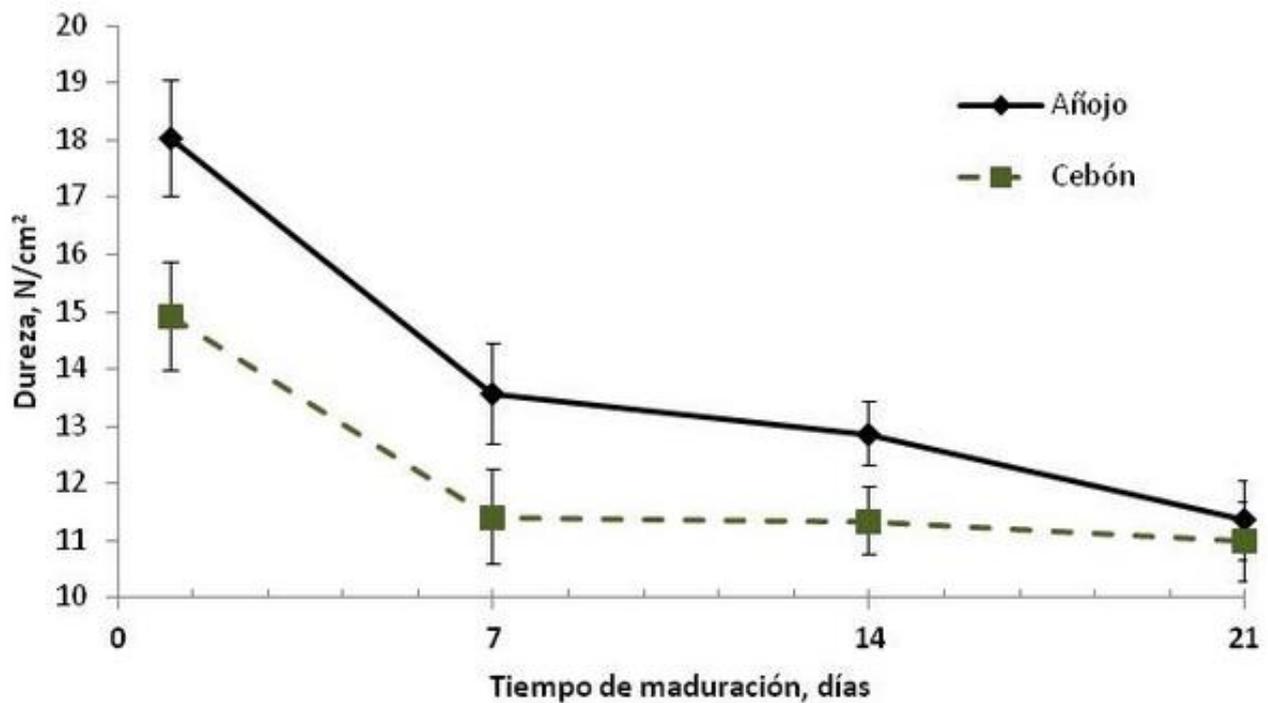
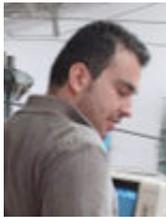


Figura 1. Disminución de la dureza de las categorías comerciales Añejo y Cebón con el tiempo de maduración.

Por norma general, la maduración de la carne se realiza envasando al vacío piezas grandes (maduración húmeda), realizándose el fileteado una vez pasado el tiempo de maduración requerido. En los últimos años, está apareciendo con fuerza entre los amantes de la carne roja, la carne con la llamada maduración seca. Esta carne, bien en canal o en piezas grandes con hueso, y sin envasar, se madura durante periodos cercanos al mes, o a veces superiores. Esto se debe hacer en cámaras de conservación con un gran control de la humedad y la temperatura para evitar la proliferación de bacterias que estropeen la carne. De esta manera, además de conseguir los beneficios de una carne muy tierna, se encuentran sabores y olores muy intensos que no se consiguen de otra manera.

Así, la maduración de la carne de bovino es un proceso obligado en las piezas cárnicas de categorías Extra y Primera. Además, es de gran importancia si se quiere comercializar carne más tierna, y satisfacer de esa manera al consumidor.



Guillermo Ripoll



Pere Albertí

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA).

Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2).

Palabras clave:

Volver a noticias

(news/fag)

Newsletter (newslettercategories)

Noticias (newscategories)

Libros

(books)

Contacto (foroag/contact)

Texto legal (legaltext)