

# Influencia del sistema de lactancia sobre la valoración sensorial de la carne de cabrito: opinión de los consumidores

B. Panea, G. Ripoll, P. Albertí, M.G. Córdoba, M.J. Alcalde

Objetivo

Estudiar la influencia del sistema de lactancia sobre la valoración sensorial de la carne por parte de los consumidores

5 razas

Florida  
Payoya  
Del Guadarrama  
Retinta Extremeña  
Verata

30  
animales/raza

15 Lactancia **natural**

15 Lactancia **artificial**



71 consumidores

Dos muestras por consumidor

La misma raza:  
natural frente a  
artificial

Sabor (1-10)  
Jugosidad (1-10)  
Impresión general (1-10)

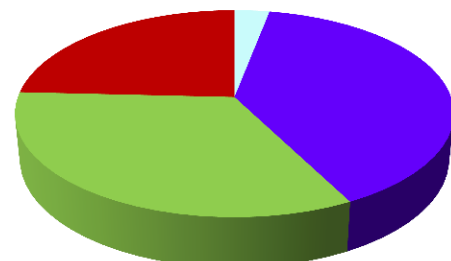
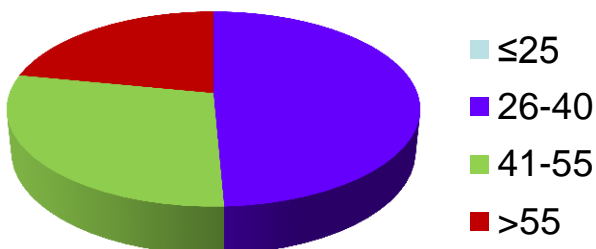
Hábitos alimentarios

- ¿Le gusta la carne?
- ¿Cuántas veces a la semana come carne?
- ¿Había probado antes la carne de cabrito?
- La carne que más consume es la de...

## ¿Quién ha contestado a la encuesta?

mujeres: 49,3%

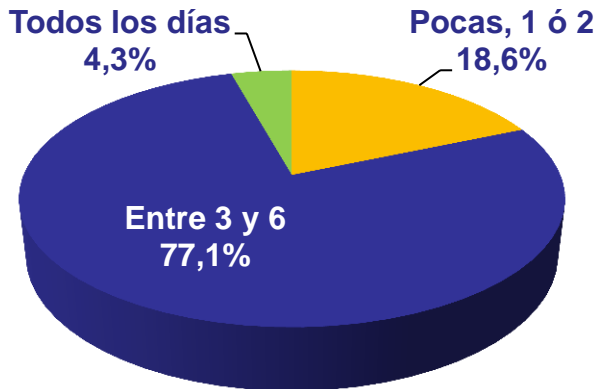
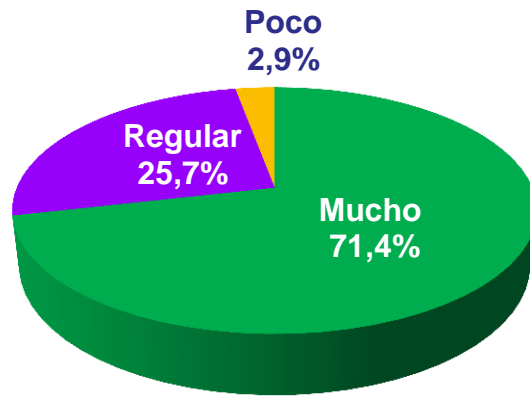
hombres: 44,6%



(porcentajes sobre respuestas válidas)

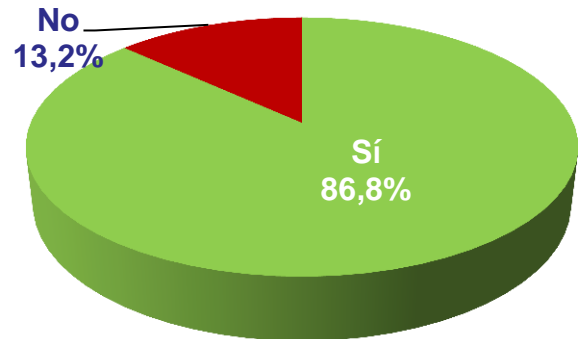
# ¿Cuáles son los hábitos de consumo de los encuestados?

¿Le gusta la carne?

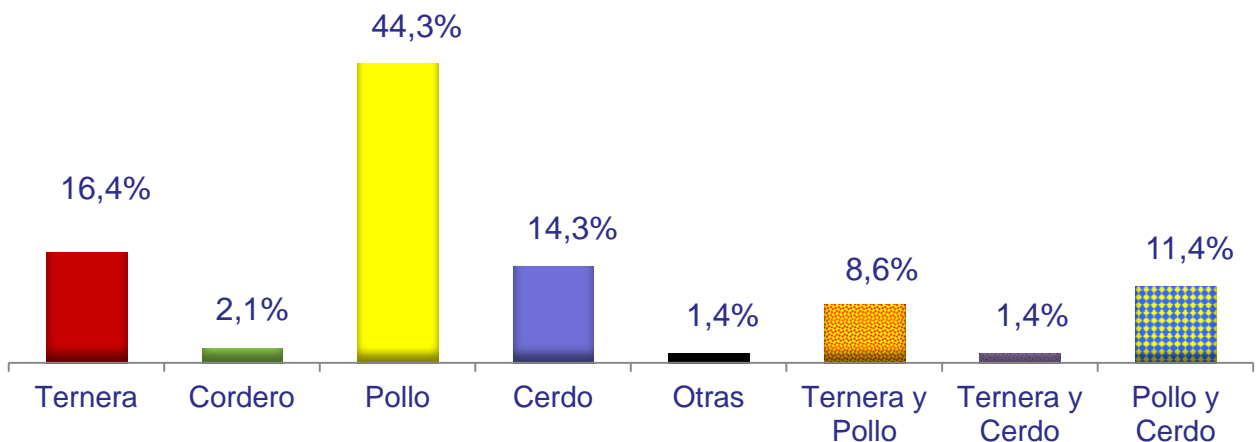


¿Cuántas veces a la semana come carne?

¿Había probado antes la carne de cabrito?



¿Cuál es la carne que más consume?



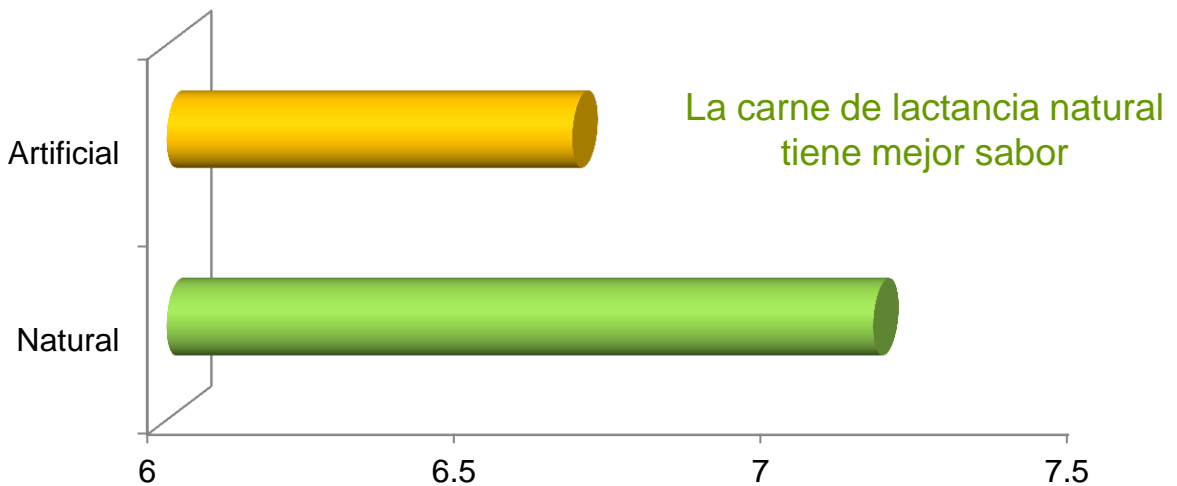
## ¿Influye el sistema de lactancia en la valoración sensorial?

Tabla 1. Significación del efecto estudiado

	Lactancia
Sabor	*
Jugosidad	ns
Impresión general	ns

ns.-no significativo; \*  $p < 0,05$ ; \*\*  $p < 0,01$ ; \*\*\*  $p < 0,001$

Notas de sabor (1-10), en función del sistema de lactancia



## ¿Influye el perfil del consumidor en la valoración sensorial?

Tabla 2. Significación de los factores psicográficos estudiados

	Sexo	Edad	Le gusta la carne	Cuántas veces come carne	Había probado cabrito antes	La carne que más consume es...
Sabor	ns	ns	*	ns	ns	ns
Jugosidad	ns	ns	***	ns	ns	ns
General	ns	ns	***	ns	ns	ns

ns.-no significativo; \*  $p < 0,05$ ; \*\*  $p < 0,01$ ; \*\*\*  $p < 0,001$

Ni la edad ni el sexo ni la frecuencia de consumo de carne ni el tipo de carne que se suele consumir afectan a la valoración sensorial.



El único factor significativo es cuánto le gusta la carne al consumidor:

cuánto más le gusta la carne, más altas son las notas

Tabla 4. Notas dadas a la carne en función de cuánto le gusta la carne al consumidor

Le gusta la carne	Sabor	Jugosidad	Impresión general
Mucho	7,0 a	7,2 a	7,2 a
Regular	6,8 a	6,8 a	6,9 a
Poco	5,0 b	5,0 b	4,3 b

a,b.- letras distintas en la misma columna implican diferencias entre grupos

La carne de cabrito tiene menos grasa que otras carnes, un contenido muy bajo en colesterol y mucho potasio. ¡Disfrútela!



	Cabrito	Chuleta cordero	Muslo de pollo	Lomo de ternera	Solomillo de cerdo	Merluza	Sardina
Energía [kcal]	122	250	183	120	158	63,9	157
Grasa total [g]	5	20,6	11,2	6	7,6	1,8	9,4
Colesterol [mg]	56	79,5	86	62,8	68,4	67	79,8
Potasio [mg]	385	60	250	304	370	294	360

Fuente: <http://www.seh-lelha.org/busalimento.aspx>

**Muchas gracias por su participación**