

Efecto de la dieta y sexo sobre la valoración sensorial de la carne de cerdo de Teruel con I.G.P.

Proyecto FITE (plan Teruel): "Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel, Una propuesta de sostenibilidad"

Objetivo del proyecto: control de la salmonelosis porcina mediante aditivos en pienso, pero...

¿afecta esto a la calidad sensorial de la carne?

3 Dietas

CONTROL: alimentados con pienso comercial

AJO: pienso con extracto de ajo

ACEITE: pienso con extracto de aceite esencial



2 Sexos

Machos

Hembras



Prueba en casa

Cocinado a la plancha



57 consumidores

Dos muestras por consumidor

Sabor (1-10)
Jugosidad (1-10)
Terneza (1-10)

Hábitos alimentarios



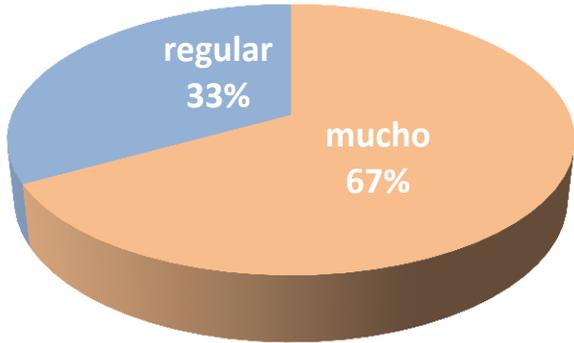
¿Quién ha contestado a la encuesta?

Figura: Porcentaje de rangos de edad en cada género

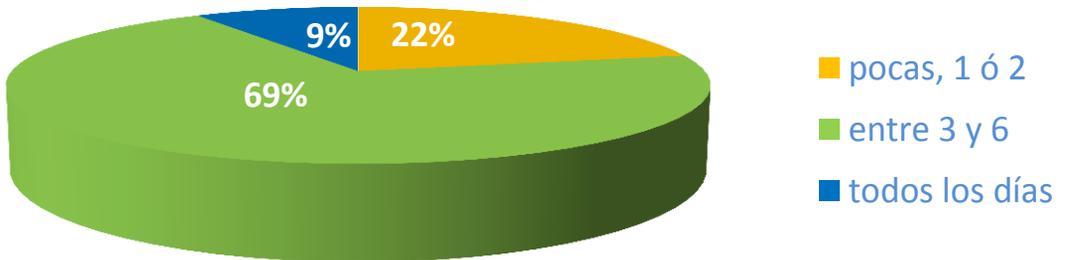


¿Cuáles son los hábitos de consumo de los encuestados?

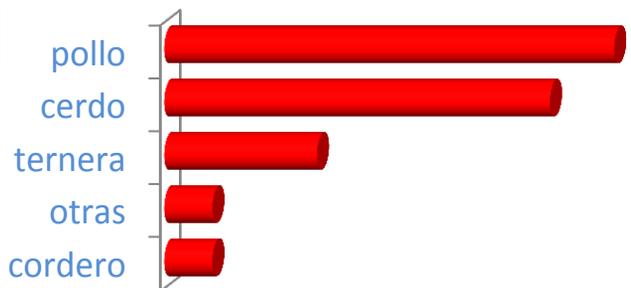
¿Le gusta la carne?



¿Cuántas veces a la semana come carne?



¿Cuál es la carne que más consume?



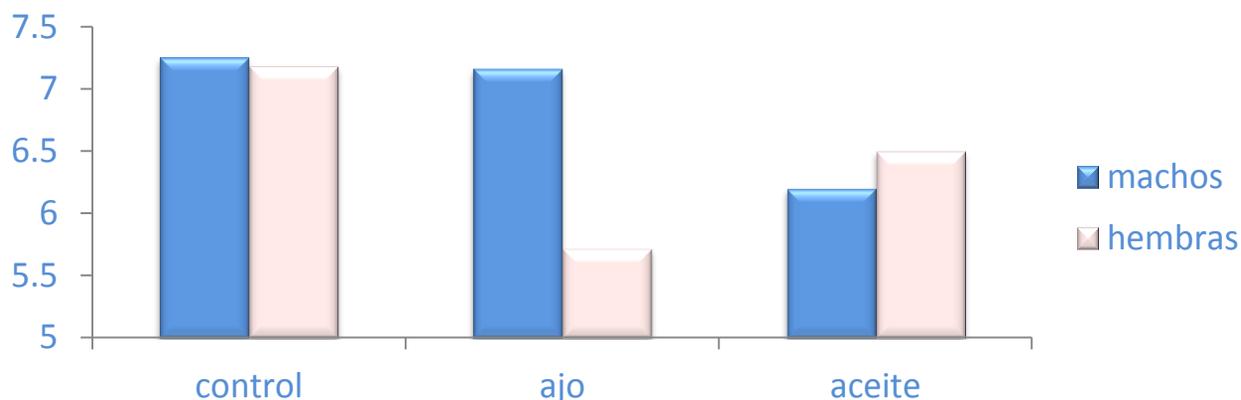
¿Influyen la dieta y el sexo del animal en la valoración sensorial?

	Dieta	Sexo	Dieta * Sexo
Sabor	n.s.	**	n.s.
Jugosidad	n.s.	n.s.	n.s.
Terneza	*	n.s.	*

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

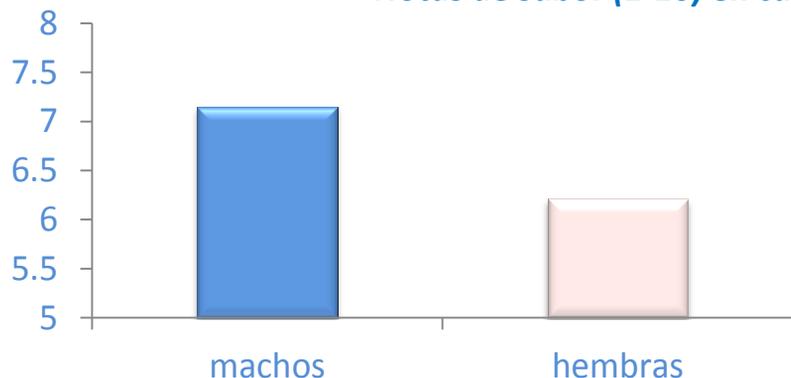
- La dieta afectó a la terneza y el sexo del animal, al sabor.
- Existe una interacción entre efectos para la terneza, es decir, el efecto del sexo difiere entre dietas.

Notas de terneza (1-10) en función de la dieta y sexo



- La carne del lote Control resultó ligeramente más tierna que la de los lotes Ajo y Aceite.
- La carne de los machos resultó más tierna que la de las hembras en el lote Ajo, pero no hubo diferencias en los otros dos lotes ni en el conjunto de los datos.

Notas de sabor (1-10) en cada sexo



- La carne de los machos obtuvo notas ligeramente más altas en el sabor.

¿Influye el perfil del consumidor en la valoración sensorial?

	Género	Edad	Le gusta la carne	Frecuencia de consumo	Carne más consumida
Sabor	n.s.	n.s.	n.s.	*	n.s.
Jugosidad	n.s.	n.s.	*	n.s.	n.s.
Terneza	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.

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

- Ni el género ni la edad del consumidor afectaron a las notas dadas a la carne.
- El gusto por la carne en general y la frecuencia de consumo afectan a la valoración sensorial.

Notas de jugosidad (1-10) en función del gusto por la carne en general

		Jugosidad
¿Cuánto le gusta la carne?	Mucho	6,68
	Regular	6,60

- Los consumidores a los que les gusta mucho la carne dieron notas más altas en la jugosidad.

Notas de sabor (1-10) en función de la frecuencia de consumo

		Sabor
Frecuencia de consumo	1-2 veces/semana	6,00
	3-6 veces/semana	6,87
	Todos los días	6,70

- Los consumidores que comen carne con asiduidad dieron notas más altas para el sabor.

CONCLUSIONES GENERALES

- La carne de las hembras alimentadas con un pienso enriquecido en ajo resultó más tierna que el resto, pero en general, las diferencias encontradas en función de la dieta o del sexo del animal son pequeñas.
- La carne procedente de animales alimentados con dietas enriquecidas tiene una calidad sensorial aceptable y no debería tener problemas de comercialización.



	Pechuga de pollo con piel	Costilla de cerdo	Lomo de cerdo	Solomillo de cerdo	Ternera, solomillo	Merluza fresca
Energía, total (kj-kcal)	437 (105)	1164 (279)	635 (152)	546 (131)	457 (110)	269 (65)
Grasa, total (lípidos totales) (g)	1,2	23,6	8,9	5,1	3,1	1,8
Proteína, total (g)	23,1	17,1	18,0	21,0	20,2	11,9
Colesterol (mg)	58	77	65	72	74	67

<http://www.bedca.net/bdpub/index.php>

La carne de cerdo es una fuente importante de proteínas y minerales, pero su contenido en energía, grasa y colesterol es elevado: consúmlala con moderación y disfrute de todo su sabor.

Gracias por su colaboración