



cita

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Raza Morucha

colaboración

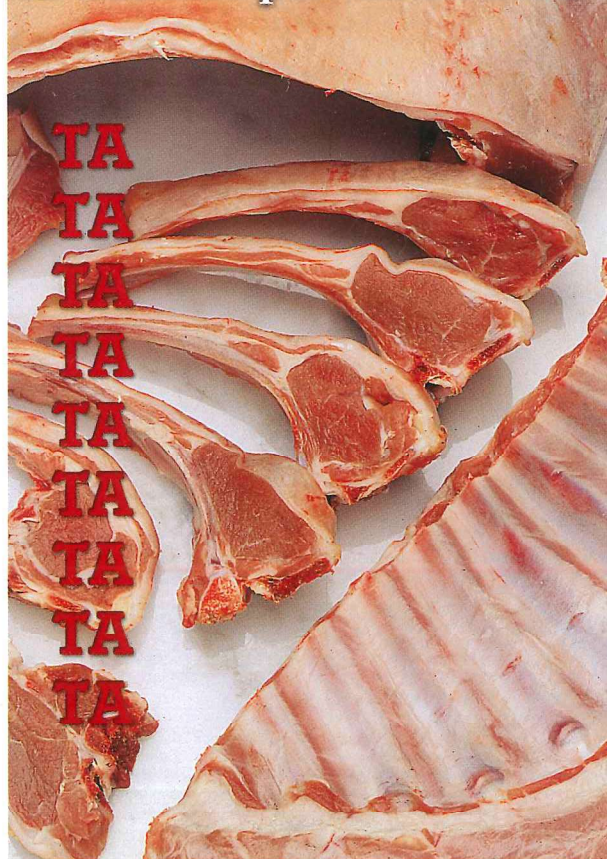
Es una raza caracterizada por su carácter vivo. Su capa suele ser de color cárdeno, formado por mezcla de pelos blancos y negros o también de color negro oliváceo. Mucosas oscuras. Los rebaños de vacas de raza Morucha se crían en las sierras de Salamanca, Ávila y Cáceres. Esta raza tiene el reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida Carne de Morucha.



Esta raza se caracterizó porque sus canales ligeras presentaron rendimiento canal, índice de compacidad y nota de conformación bajos, que mejoraron con el aumento del peso de sacrificio. Asimismo, el engrasamiento también aumentó con el peso de faena. La proporción de carne del despiece comercial fue baja mientras que las de grasa de recorte y hueso fueron altas. Su relación carne/hueso fue baja. La cantidad de grasa omental y el diámetro de las células adiposas fueron de los mayores de todas las razas estudiadas. Asimismo, fue alto el grado de veteado del lomo de las canales ligeras y la proporción de grasa intramuscular.

El músculo mostró una baja claridad junto a la mayor concentración de mioglobina de todas las razas lo que le da la apariencia de carne roja en añejo y rosada en ternero. La grasa fue blanca en el peso ligero y tendió a ser menos blanca con el peso alto de sacrificio. Con relación a la composición en ácidos grasos del músculo, presentó una elevada relación saturados/tales y baja proporción de

Ternasco de Aragón. El Cordero por excelencia.



EMPRESAS COMERCIALIZADORAS

CARNES OVIARAGÓN, S.C.L. - GRUPO PASTORES
Mercazaragoza, Edificio Pastores - Ctra. Cogullada, 65, C/ G Parcela 22
50014 - ZARAGOZA. Tel.: 976 13 80 50 / 902 15 36 22 - Fax: 976 57 12 22
C/ Luis Buñuel, 33. 44002 TERUEL. Tel.: 978 61 80 51 - Fax: 978 60 09 07
Web: www.pastoresgrupocoop.com - E-mail: oviaragon@oviaron.com

CASA DE GANADEROS, S.C.L.
C/ San Andrés, 8. 50001 - ZARAGOZA. Tel.: 976 29 69 70 - Fax: 976 29 69 85
Web: www.casadeganaderos.com - E-mail: cooperativa@casadeganaderos.com

FRANCO Y NAVARRO, S.A.
Avda. Cesáreo Alierta, 45, Esc. 5ª. 1ºK. 50008 - ZARAGOZA.
Tel.: 976 59 09 56 - Fax: 976 59 54 72. E-mail: fyn@francosa.com

JUSBER S.L.
Ctra. Cogullada, s/n. Mercazaragoza, Edif. Matadero, Of. 18. 50014 - ZARAGOZA
Tel.: 976 47 06 97 / 976 47 14 49 / 607 98 20 88
Fax: 976 51 26 83. E-mail: ardemi@ardemi.com



CONSEJO REGULADOR de la I.G.P. TERNASCO DE ARAGÓN
Ctra. Cogullada, s/n. Mercazaragoza, Edif. Centrorigen, 50014 - ZARAGOZA
Tel.: 976 47 08 13 - Fax: 976 46 48 13

poliinsaturados. La carne de los terneros sacrificados a peso ligero presentó una elevada dureza instrumental a los 7 días de maduración, pero estos valores disminuyeron mucho al sacrificar los animales a mayor peso.

Sensorialmente, su carne presentó una elevada valoración por la calidad del flavor, aunque su intensidad a sabor a hígado fue alta. En general, la apreciación global de la carne no se diferenció del resto de razas estudiadas. La dureza instrumental de la carne fue favorable a los añajos pesados, no obstante, sensorialmente no se halló ningún efecto claro de la terneza ligada al peso.

Se recomienda un período de maduración de la carne mínimo de 7 a 14 días antes de ser consumida.



Categoría comercial	Ternero	Añojo	Añojo pesado
• Ganancia media diaria kg/d	1,20	1,22	1,28
• Peso canal, kg	163,6	263,6	316,7
• Rendimiento canal %	55,7	57,6	58,5
• Conformación	O	R-	R-
• Engrasamiento	2	3-	3-

Rendimiento carnicero			
• Carne, %	69,2	69,5	68,3
-Extra, % carne	3,1	3,0	2,8
-Primera, % carne	61,5	61,3	61,34
-Segunda, % carne	8,6	7,1	7,4
-Tercera, % carne	26,7	28,6	28,5
• Grasa, %	10,2	10,9	13,8
• Hueso, %	20,6	19,6	17,9
• Relación carne/hueso	3,4	3,6	3,8

3 REYES

Carne artesana procedente de cerdos de la denominación de origen Teruel

DISTRIBUIDO POR:

CARNYLAC
DISTRIBUCIONES S.L.

Camino de Cogullada, s/n
Mercazaragoza, calle A, nave 1
50014 ZARAGOZA

Tel.: 976 47 27 44 • Fax: 976 47 46 76
distribuciones@carnylac.com

3 REYES, S.A.

Partida Hortals, s/n

44587 Fuentespalda TERUEL (Spain)

Tel.: +34 978 769 023 • Fax: +34 976 769 062

e-mail: comercial@grupoarcoiris.com

www.los3reyes.com