

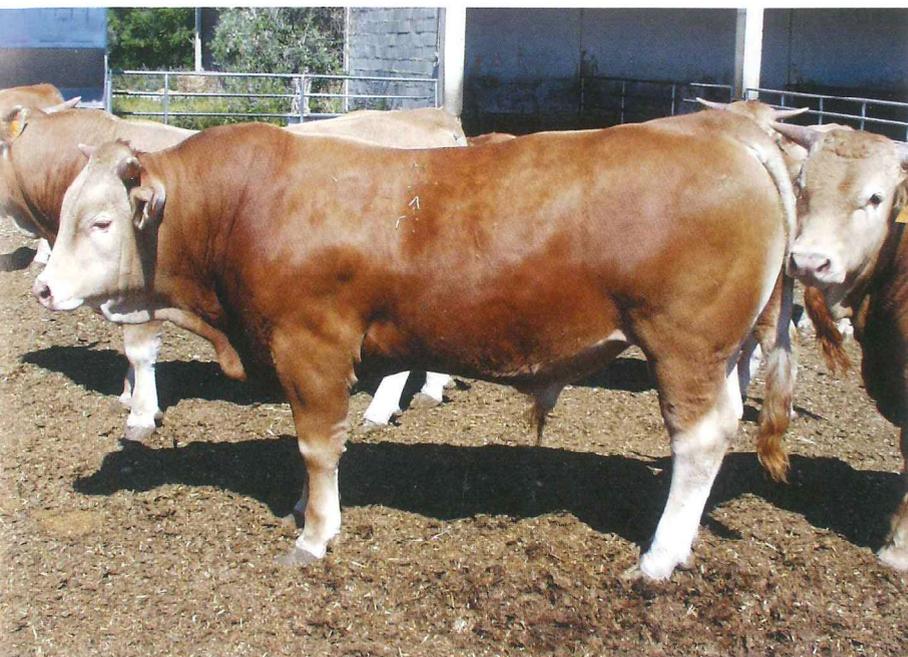


# cita

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

# Raza Pirenaica

Animales de capa rubia monocolor, trigueña, más o menos clara, con degradación del color alrededor de los ojos, axilas, bragadas y hocico. Mucosas de color carne, sonrosadas. Raza de gran conformación. Rebaños en toda Navarra, Aragón, País Vasco y Cataluña.



Esta raza presentó un elevado rendimiento canal y una buena nota de conformación de canal, que mejoró con el aumento del peso de sacrificio, así como un elevado índice de compacidad.

La composición tisular de la canal dio valores medios en músculo, grasa y hueso, y su engrasamiento fue normal. La proporción de grasa intramuscular y omental fue baja a peso ligero y media a peso de añojo pesado.

El color de músculo fue muy pálido o rosado y tuvo una baja concentración de mioglobina, y la grasa subcutánea siempre fue blanca.

El diámetro de las células grasas y el grado de veteado de la grasa infiltrada estuvo entre la media de las razas estudiadas.

En cuanto a la composición de ácidos grasos, logró valores altos de ácidos monoinsaturados; sin embargo los niveles de poliinsaturados fueron medios, determinando una relación saturados/total baja.

colaboración

## VILLA VILLERA Quesos Artesanos

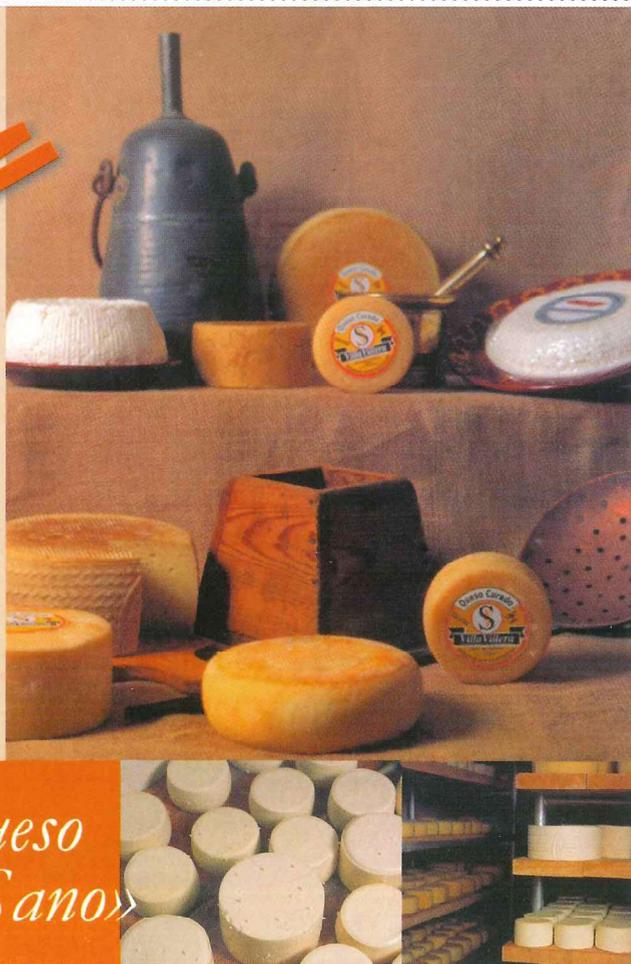
Sieso de Huesca (Huesca)



**Ganadería propia diplomada**

**Tel.: 974 260 138**

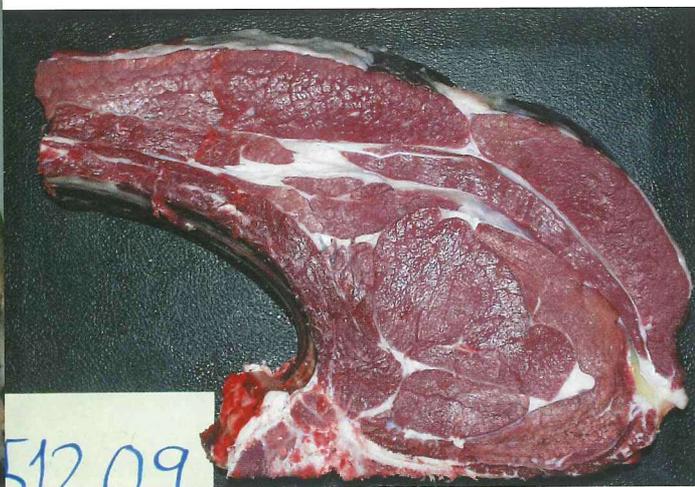
**Sieso de Huesca (Huesca)**



«Queso Sano»

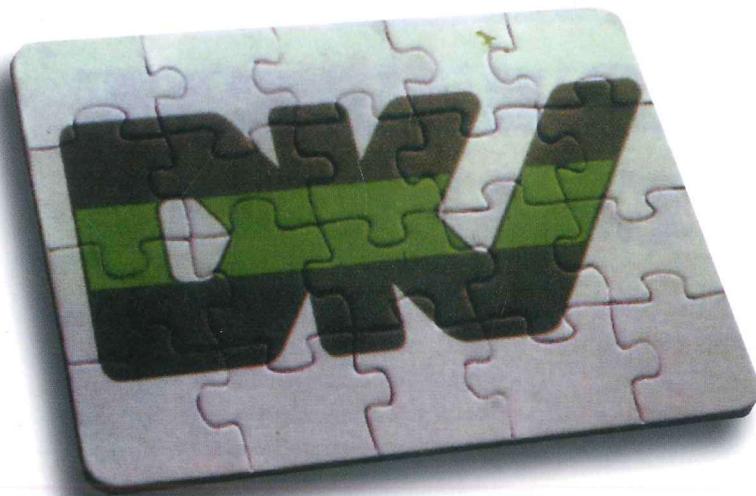
Presentaron una dureza instrumental media, aunque los terneros pesados presentaron una menor dureza instrumental. Sensorialmente su carne presentó unas notas medias con las otras razas, aunque parece claro que sus terneros sacrificados a peso ligero son de mayor terneza que a mayor peso, a pesar de que esto contrasta con los valores hallados de dureza instrumental.

Categoría comercial	Ternero	Añojo	Añojo pesado
Ganancia media diaria, kg/d	1,54	1,70	1,75
Peso canal, kg	184,0	284,2	352,8
Rendimiento canal, %	60,3	61,7	63,4
Conformación	R	U	U+
Engrasamiento	1+	2	2+
Rendimiento carnicero			
• Carne, %	74,2	75,1	74,8
• Extra, % carne	3,1	2,7	2,8
• Primera, % carne	63,8	61,3	62,0
• Segunda, % carne	7,7	7,2	7,0
• Tercera, % carne	25,4	28,7	28,2
• Grasa, %	6,9	8,4	9,5
• Hueso, %	18,9	16,4	15,7
• Rel. carne/hueso	4,0	4,6	4,8



« Se recomienda un período de maduración de la carne mínimo de 7 a 10 días antes de ser consumida. »

La salud no es un juego...



...pero todas las piezas deben encajar



Líder Europeo  
en Seguros de Salud  
Compañía del Grupo ERGO

902 499 499  
www.dkvseguros.es