



cita

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Rubia Galléga

El color de la capa es rubio trigueño o canela con distintas gradaciones que van del claro al oscuro. Mucosas sonrosadas. Esta raza se explota en las praderas y los montes de Galicia. La gran conformación muscular es característica de los animales de esta raza. Esta raza tiene reconocida la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega.



Bolsa de trabajo de carnicería

El Centro de Docencia Alimentaria de Mercazaragoza anuncia la finalización de dos cursos de carnicería y charcutería.

Pueden disponer de nuestra bolsa de trabajo para cubrir las necesidades de sus plantillas, llamando al teléfono **976 464 180** de Mercazaragoza y preguntar por el Departamento de Formación que les proporcionará los profesionales que se ajusten a sus necesidades y demandas.



CENTRO DE DOCENCIA ALIMENTARIA
mercazaragoza

• formación de futuro •

www.mercazaragozaemplea.es

www.mercazaragozaemplea.es



mercazaragoza

www.mercazaragoza.es

Las canales obtenidas de esta raza a cualquiera de los pesos de sacrificio fueron de rendimiento muy elevado, compactas y de muy buena conformación y bajo engrasamiento.

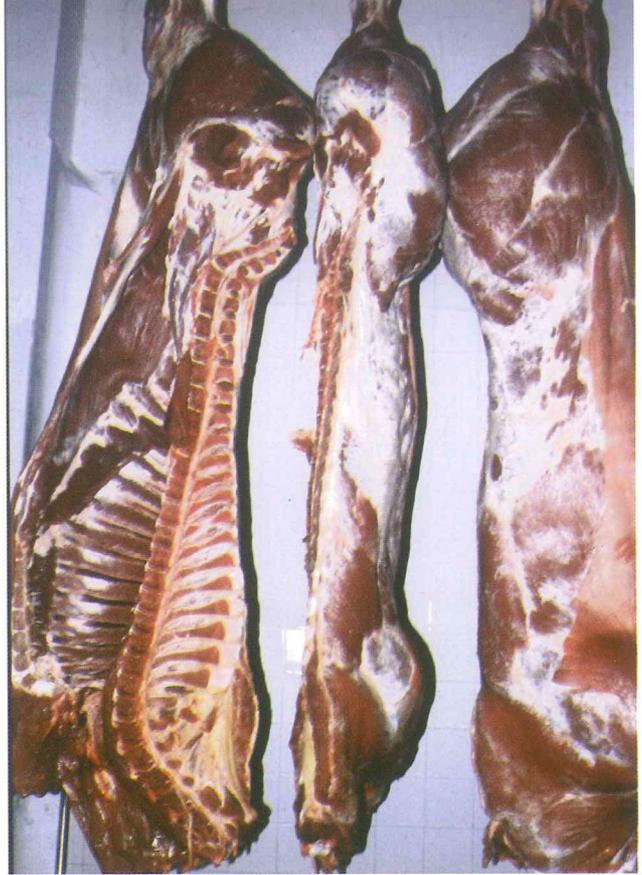
Destacó por su alta proporción en músculo y baja en grasa y hueso, lo que dio elevada relación carne/hueso.

De las características de la carne cabe destacar el color del músculo, que presentó valores altos de claridad y bajos en mioglobina. Fue muy pálido en terneros y rosado en añojos dando una apariencia de una carne muy pálida a las 48 horas del corte. La grasa subcutánea fue muy blanca, incluso a sacrificio de 550 kg, categoría añojo pesado.

En cuanto a la composición química, mostró muy bajos porcentajes de grasa intramuscular y omental, especialmente a peso elevado de sacrificio, destacándose además por una elevada proporción de ácidos grasos poliinsaturados y baja proporción de saturados, en la grasa intramuscular del lomo. El diámetro de las células grasa y el grado de veteado de la grasa infiltrada en el lomo fue bajo y menor al de las otras razas.

Además, su carne madurada 7 días presentó la menor dureza instrumental de las razas estudiadas, especialmente en los terneros ligeros, y la dureza instrumental tendió a disminuir con el aumento del peso de sacrificio.

Sensorialmente su carne se caracterizó por una elevada ternera, jugosidad e intensidad de olor. Por su ternera fueron mejor valorados los ligeros que los pesados.



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



Categoría comercial	Ternero	Añojo	Añojo pesado
Ganancia media diaria, kg/d	---	1,57	1,58
Peso canal, kg	254,4	286,0	362,6
Rendimiento canal, %	65,6	60,7	65,3
Conformación	U+	R+	E
Engrasamiento	2-	2+	2-
Rendimiento carnicero			
-Carne, %	78,6	73,0	79,6
-Extra, % carne	2,9	2,7	2,8
-Primera, % carne	62,7	62,3	63,6
-Segunda, % carne	8,0	7,2	7,3
-Tercera, % carne	26,4	27,7	26,3
-Grasa, %	4,5	8,8	5,6
-Hueso, %	16,9	18,1	14,8
Relación carne/hueso	4,7	4,1	5,4



Tripas MANCHÓN, S.L.

- TRIPAS PARA EMBUTIDOS
- «Especias Santa Catalina»

Crta. Alcañiz - Polígono los Arcos
Correspondencia: Apartado 177
Teléfono / fax 976 63 04 53

50700 CASPE
(Zaragoza)