

Esta sección recoge los resúmenes de los trabajos elaborados por el Servicio de Investigación Agraria (S. I. A.) en las diferentes revistas científicas nacionales o internacionales, con el ánimo de que lo fundamental de los mismos sea conocido por los agricultores y ganaderos aragoneses, así como por los técnicos de la D. G. A. y que éstos puedan acudir a la fuente original, caso de tratarse de un tema de su interés.

Autor: DELFA, R.
Título: *Clasificación de canales ovinas en la CEE El Quinto Cuarto.*
Revista: *Serie Estudios Agrarios.* Dirección General de Promoción Agraria. Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes. Diputación General de Aragón. 117 pp. I.S.B.N.: 84/7753/315/6. 1992.
Resumen: En la presente obra se realiza un resumen previo de los diferentes sistemas utilizados para la descripción de los caracteres de la canal ovina, notación o calificación, descriptivos codificados, tipificación y sistemas de grading o formación de categorías comerciales, para estudiar finalmente los sistemas de clasificación de canales ovinas que se aplican en España y la CEE, objeto de la obra en la que, además, se hace especial mención a la utilidad de las medidas tomadas en la canal o en el animal vivo para obtener ecuaciones fiables de predicción de la composición de la misma. Todo ello se acompaña por los diferentes patrones fotográficos empleados por franceses, ingleses y españoles para la clasificación de canales, así como una colección fotográfica de los diferentes tipos de canales ovinas producidas por los países de la CEE y por España. Estas últimas se acompañan con los datos técnicos de la producción y composición tisular de la canal en porcentaje. Por último, se aborda un estudio sobre el Quinto Cuarto (despojo o menudo de lanar) en corderos lechales, ternascos, de cebo pesado y ovino mayor.

Autores: DELFA, R.; TEIXEIRA, A., y GONZÁLEZ, C.
Título: *Composición de la canal. Medida de la composición.*
Revista: *Calidad de la canal ovina.* (III). Ovis. Monografía, 23: 9-22. 1992.
Resumen: La valoración de la composición de la canal, es decir, la determinación de la proporción de piezas que de ella se obtienen, así como de la cantidad de músculo, grasa y hueso que cada una de las piezas proporcionan, son quizás los criterios más importantes que dilucidan la calidad de las canales. Una correcta metodología de disección y despiece normalizado, permite obtener datos de valor biológico inapreciable que, en modo alguno, pueden ser obtenidos con el análisis químico de la canal, como son, por ejemplo, el cálculo del crecimiento alométrico de las diferentes piezas de la canal o de sus componentes, músculo, hueso y grasa. Así mismo, los estudios sobre el crecimiento diferencial de los depósitos grasos respecto a la grasa total y los concernientes a la grasa en las diferentes regiones anatómicas de la canal con relación a sus respectivos depósitos grasos, sólo han sido posibles gracias a los trabajos de disección. Si esta técnica se complementa con la separación de la grasa visceral es posible determinar el reparto de la grasa en el cuerpo del animal en sus diferentes depósitos adiposos, grasa subcutánea, pélvica, renal, omental y mesentérica.

Autores: SANUDO, C.; DELFA, R.; GONZÁLEZ, C.; ALCANDE, M. J.; CASAS, M.; SANTOLARIA, P., y VIJIL, E.
Título: *Calidad de la carne del Ternasco.*
Revista: ITEA, Ser. Prod. Anim., vol. 88A, n.º 3: 221-227. 1992.
Resumen: De manera absoluta no existen diferencias significativas en algunos parámetros (pH, dureza, calidad sensorial) entre los genotipos estudiados (*Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana y cruzados de Fleischschaf x Rasa*) y sí existe significación en otros (color, pérdidas en el cocinado) entre Raso Aragonés, Ojinegro y Royo. A nuestro juicio esto no debe llevar a ampliar la gama de tipos genéticos aceptables en esta Denominación Específica ya que debemos potenciar nuestras tradicionales razas autóctonas, amén de evitar en todo lo posible la heterogeneidad del producto. Más aconsejable parece seguir estudiando los sistemas de producción-sacrificio y conservación para llegar a obtener un producto bien definido y cada vez de mejor calidad.

Autor: DELFA, R.
Título: *Calidad de la canal ovina.* (III).
Revista: Ovis. Monografía, 23, 88 pp. 1992.
Resumen: La valoración de la composición de la canal mediante la utilización de diferentes técnicas, así como una correcta predicción de la misma a partir del animal vivo o de medidas realizadas en la canal proporcionan los criterios más importantes que dilucidan la calidad de las canales. Por otra parte, en el actual contexto comunitario, claramente orientado hacia la calidad, las peculiaridades que concurren en el consumo de la carne ovina hacen más imperativo —si cabe— el enfoque cualitativo de su producción. Finalmente, es evidente que la importancia nutritiva, culinaria, gastronómica, económica e incluso político-social de la carne proporcionada por las distintas especies de abasto, justifica sobradamente la atención que, desde los distintos ángulos normativos, se ha prestado tanto a las canales como a sus despieces.

Autor: DELFA, R.
Título: *Predicción de la composición corporal y de la canal a partir del animal vivo y de la canal.*
Revista: *Calidad de la canal ovina.* (III). Ovis. Monografía, 23: 25-56. 1992.
Resumen: La evaluación de la composición corporal de los animales y más concretamente la evaluación de sus canales tiene una larga historia. Es, pues, evidente que existe una extensa bibliografía sobre diferentes técnicas o métodos que permiten predecir, bien la composición corporal, o bien de la canal, de los animales de abasto, pero la elección de las mismas no es sencilla y normalmente plantean dudas, ya que según sea el objetivo perseguido: clasificación comercial, esquemas de selección o mejora genética, etc., se deberán elegir unas u otras variables predictoras de la composición del cuerpo vivo del animal o de la canal. Las investigaciones en curso apuntan a concebir y valorar sistemas o métodos que evalúen, con la ayuda de aparatos, la composición y calidad de las canales procedentes de las principales especies de animales cárnicos. Estos aparatos de medida son más precisos y correctos que la apreciación visual, dadas las altas repetibilidades que ofrecen, y por consiguiente aseguran la confianza de compradores y vendedores.

Autores: TEIXEIRA, A., y DELFA, R.
Título: *Preferencias de los consumidores de ovino y la clasificación comercial en la región mediterránea de la C.E.E.*
Revista: 44rd Annual Meeting of the E.A.A.P. 16-19 agosto. Aarhus (Dinamarca). Vol. 2: 134-135. 1993.
Resumen: En los países de la región mediterránea de la CEE (Grecia, Italia, Sur de Francia, España y Portugal, este último país aun cuando no pertenece a la región mediterránea desde el punto de vista geográfico, su producción de cordero presenta las mismas características de los otros países), un gran número de criadores de cordero son productores de leche. Esta característica y otras como la rusticidad y la inexistencia de anoestro estacionario, con una sola estación de cría, asociada a la demanda de canales ligeras, determina la producción de canales con unos pesos entre 6 y 12 Kg. Para la evaluación comercial en los diferentes países de la CEE las canales ovinas pueden ser clasificadas en relación al peso, edad, raza, conformación, engrasamiento, etc. En lo que respecta al consumo de cordero en estos países (con exclusión del Sur de Francia) España es el principal consumidor (18,7% de la CEE), pero en kg por persona, Grecia con 14,3 Kg e Italia con 11,6 kg son los mayores consumidores de la región mediterránea. La evaluación del consumo desde 1960 ha sufrido progresivos aumentos en todos los países, pero sobre todo en Italia y en España.