

CONGRESO: IX Congreso Mundial del Jamón Curado. Toledo, 7, 8 y 9 de junio de 2017

Formato de la comunicación: Póster

Autores, Latorre Górriz, M^a Angeles; Pérez Ciria, Leticia; Carco, Giuseppe; Garitano Iriondo, Itziar, Marín Alcalá, Clara M^a

Impacto de la dieta de finalización en los rendimientos productivos y la calidad de la canal de cerdas destinadas a Jamón DOP Teruel

Descripción

En un experimento con cerdas de la DOP Jamón de Teruel se concluyó que el incremento de la ratio energía neta/lisina, unido al uso de aceite de soja, aumenta el espesor de grasa subcutánea del jamón, lo que permitiría aumentar el porcentaje de canales aptas de acuerdo a los requerimientos del Consejo Regulador.

Introducción

La mejora genética en ganado porcino de las últimas décadas, para mejorar el índice de conversión y aumentar el rendimiento magro, ha conllevado una disminución del espesor de grasa dorsal en la canal, lo que perjudica el salado y secado de los jamones en cerdos pesados. Esto es especialmente relevante en el caso de las hembras, porque los machos suelen castrarse. Para tratar de evitar este problema se llevó a cabo un estudio sobre el impacto del aumento de la energía neta (EN) de la dieta de finalización, en cerdas destinadas a Jamón DOP Teruel, manteniendo o aumentando la relación EN/ lisina (Lys). 132

Materiales y métodos

Se usaron 48 cerdas Duroc x (Landrace x Large White), de 90 kg de peso, que se repartieron en 12 corrales (4 animales/corral). Todos los animales se sacrificaron el mismo día, con 120 kg de peso promedio. Las dietas testadas fueron tres: a) 2,3% grasa mezcla, 2385 kcal EN/kg, 13,2% proteína bruta (PB) y 0,60% Lys digestible (Lys digest.), b) 5,2% grasa mezcla, 2525 kcal EN/kg, 13,2% PB y 0,64% Lys digest. y c) 4,6% aceite de soja, 2525 kcal EN/kg, 13,2% PB y 0,60% Lys digest. Las dos últimas dietas implicaron un aumento de EN, respecto a la control (dieta a), de dos formas diferentes: manteniendo (dieta b) o aumentando (dieta c) la ratio EN/Lys. Todos los piensos se suministraron ad libitum en harina. Los parámetros evaluados fueron: ganancia de peso, consumo de pienso e índice de conversión (por corral), y peso y rendimiento de la canal y del jamón y espesor de grasa dorsal a nivel del músculo Gluteus medius (EGGM) (individualmente). La unidad experimental para los rendimientos productivos fue el corral (n=4) y para las variables de canal fue el animal (n=16). Los datos fueron analizados mediante el procedimiento GLM de SAS.

Resultados y discusión

La dieta no afectó a ninguno de los parámetros productivos estudiados ($P>0,05$) y de forma muy limitada a las variables de la canal. De hecho, sólo el EGGM se vio influido resultando mayor en las cerdas que consumieron la dieta con elevada ratio EN/Lys (dieta c) ($P=0,04$). Esto acarreó un incremento del 9% de canales aptas ($EGGM>16\text{mm}$) para la producción de Jamón DOP Teruel.

Conclusiones

El aumento de la ratio EN/Lys, unido al uso de aceite de soja, incrementa el espesor de grasa de cobertura del jamón en cerdas de cebo, contribuyendo a que un mayor número de canales sean aceptadas para la elaboración de Jamón DOP Teruel.

Agradecimientos

Proyecto del CITA de Aragón, financiado por el Fondo de Inversiones de Teruel y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través de los programas operativos de Aragón "Construyendo Europa desde Aragón".

Palabras Clave: Energía, espesor grasa, cerdas