

# Estudio de la composición nutricional de carne de cordero con IGP (Ternasco de Aragón) y sin IGP en muestras comerciales



**M<sup>a</sup> FERNANDA ENSEÑAT y NURIA VALERO**  
Área de Laboratorios de Análisis y Asistencia Tecnológica

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

**PROYECTO CCLABEL.** Sistemas de Caracterización y Comunicación de la calidad y la composición nutricional de los alimentos para los consumidores y la industria alimentaria.  
(CCLABEL) (RTI 2018-096883-R-C44) (924-AEI RTI 2018)

**SUBPROYECTO 4.** Análisis de la adopción de tecnologías no destructivas y uso del etiquetado nutricional preciso por parte del consumidor.



**Estudio de la composición nutricional de carne de cordero con IGP (Ternasco de Aragón) y sin IGP en muestras comerciales.**

Estudio de la composición nutricional de carne de cordero con IGP (Ternasco de Aragón) y sin IGP en muestras comerciales.

¿PARA QUÉ?

1. ANÁLISIS DE LA ADOPCIÓN DE TECNOLOGÍAS NO DESTRUCTIVAS. Validación de dispositivos NIR. (escáner de alimentos)

<b>Datos de Nutrición</b>	
Tamaño de la porción 100g	
Cantidad por porción	
Calorías 169	Calorías de grasa 65
% Valor Daily	
Grasa total 7g	11%
Grasa saturada 2g	11%
Grasas Trans	
Colesterol 68 mg	23%
Sodio 42mg	2%
Carbohidratos totales 0g	0%
Fibra dietética 0g	0%
Azúcares 0g	
Proteínas 24g	
Vitamina A 6%	Vitamina C 5%
Calcio 9%	Hierro 2%

\* Porcentaje de Valores diarios están en 2,000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

2. ESTUDIOS DE CONSUMIDOR  
Uso del etiquetado nutricional preciso



# Legislación

- ▶ **TERNASCO DE ARAGÓN** fue la primera carne fresca que en España fue reconocida como Denominación Específica, amparada por la D.G.A. el 10-07-89 y ratificada por el M.A.P.A. el 22-09-92.
- ▶ En 1996 fue reconocido como Indicación Geográfica Protegida
- ▶ Orden de 6 de febrero de 2009 del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la Indicación Geográfica Protegida “Ternasco de Aragón” (BOA 48 de 11 de marzo de 2009)  
Última modificación BOA 90 de 11 de mayo de 2018

## TERNASCO DE ARAGÓN

### RAZAS

Rasa Aragonesa  
Ojinegra de Teruel  
Roya Bilbilitana  
Maellana  
Ansotana



### CARACTERÍSTICAS

- Cordero joven, alimentado con leche materna (mínimo 40 días) y cereales naturales, cuyo peso en canal oscila entre 8 y 12.5 kg.
- La **zona de producción** del ganado está integrada por la Comunidad Autónoma de Aragón.
- El **proceso de crianza** se realiza mediante un aprovechamiento tradicional del territorio aragonés, tanto en pastos de montaña y media montaña como en las zonas más áridas del valle del Ebro.



**1. Metodología del Muestreo**

**2. Metodología analítica**

**3. Resultados**



# 1. Metodología: Muestreo



Objetivo: **100 muestras (50/50)**

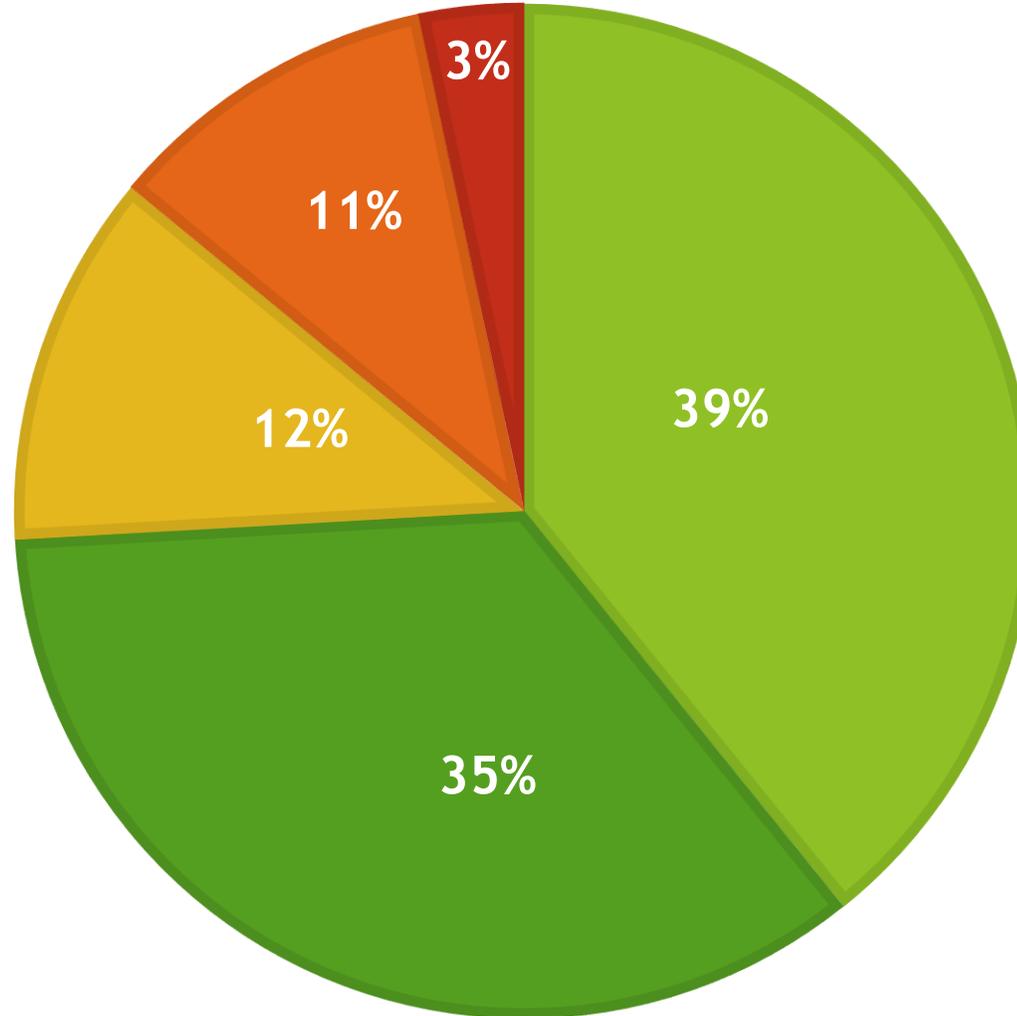
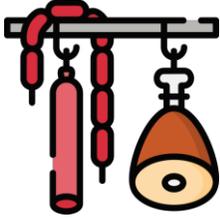
Fechas de los muestreos: **Jul-Nov 2019**

Selección canales de comercialización:  
Informe **MAPA 2019**



# 1. Metodología Muestreo

CANALES DE VENTA DE CARNE DE CORDERO (%)



- Tienda Tradicional
- Supermercado/Autoservicio
- Tienda especializada/Gran almacén
- Hipermercado
- Descuento/electrónico

# 1. Metodología Muestreo



De las **100** muestras obtenidas.

**49** muestras IGP  
**51** muestras no IGP

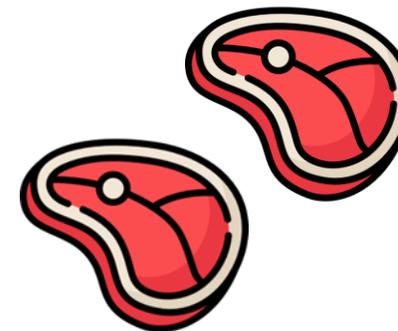


	NÚMERO DE MUESTRAS (n=100)	%	CANAL COMERCIAL/TIPO DE ESTABLECIMIENTO
1	40	39,20%	TIENDA TRADICIONAL
2	36	34,90%	SUPERMERCADO/AUTOSERVICIO
3	12	15,2%	OTROS CANALES (tiendas especializadas, tiendas descuentos, comercio electrónico)
4	12	10,70%	HIPERMERCADO

# 1. Metodología Muestreo

**MUESTRA = RACIÓN ( aprox.150 gramos)**

1 Pierna +  
1 Costilla Palo +  
1 Costilla riñonada o badal



## 2. Metodología analítica



### PREPARACIÓN Y MUESTREO ANALÍTICO

*Procedimiento interno de toma de muestras de carne de cordero*

**% GRASA**



**% PROTEÍNA**

*Procedimiento específico Soxhlet-hidrólisis ácida PE-GMT-002*

*Procedimiento específico método Kjeldahl PE-VMT-001*



## 2. Metodología analítica

### RESULTADOS

	% GRASA (g/100g)	%mín-%máx	% PROTEÍNA (g/100g)	%mín-%máx
TERNASCO DE ARAGÓN	<b>17,59</b>	8,15-25,54	<b>18,52</b>	16,05-24,31
CORDERO	<b>18,63</b>	10,33-26,54	<b>17,82</b>	15,42-20,23

# Gracias por su atención

M<sup>a</sup> Fernanda Enseñat [mfensenat@cita-aragon.es](mailto:mfensenat@cita-aragon.es)

Nuria Valero [nvalero@cita-aragon.es](mailto:nvalero@cita-aragon.es)