

INDUSTRIAS CÁRNICAS INVESTIGACIÓN

Un equipo de tres investigadoras de la Universidad de Salamanca ha estudiado cómo los productos del cerdo ibérico de cebo mejoran sustancialmente introduciendo semillas de girasol de alto oleico en su alimentación

Los ibéricos mejoran con girasol de alto oleico en su alimentación

IGNACIO COLL TELLECHEA |
GUIJUELO
www.collcenter.es

En la producción del cerdo ibérico hay tres elementos que definen la calidad de las carnes: La raza, su alimentación y el proceso de curación. Con el uso de cámaras frigoríficas, el tercero se ha estandarizado. Y en cuanto a la raza, tanto empresarios como consumidores tienen claro que el origen genético del animal es la esencia de su sabor. Por eso la tercera variable, lo que comen los cerdos, es fundamental.

Castilla y León, y en particular Guijuelo, agrupa el mayor número de ibéricos en sus mataderos. Pero solo una cuarta parte se alimenta con bellota, ya que el 75% consume algún tipo de pienso.

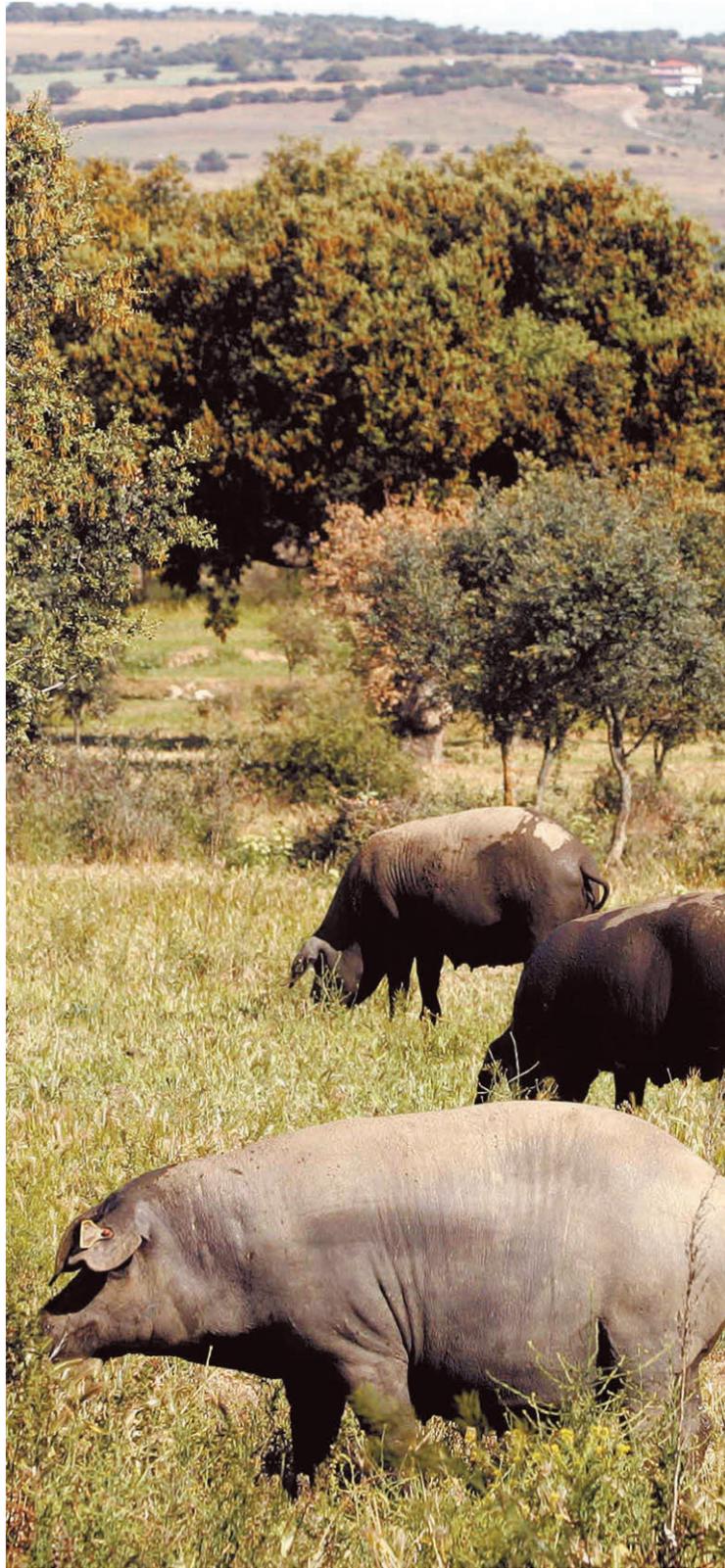
Los componentes y la calidad de ese pienso son uno de los elementos que determinan el tipo de ácidos grasos que están presentes en jamones y lomos. Lo saben bien en la Universidad de Salamanca, donde el equipo de investigación liderado por Inmaculada González Martín, catedrática del Departamento de Química Analítica, lleva más de 20 años investigando la relación entre la dieta de los cerdos y la calidad de sus derivados.

Los cerdos ibéricos de cebo se alimentan, entre otras cosas, con un modificador de ácidos grasos comercial que mejora la calidad nutricional de sus jamones y lomos, aumentando la cantidad de ácido oleico.

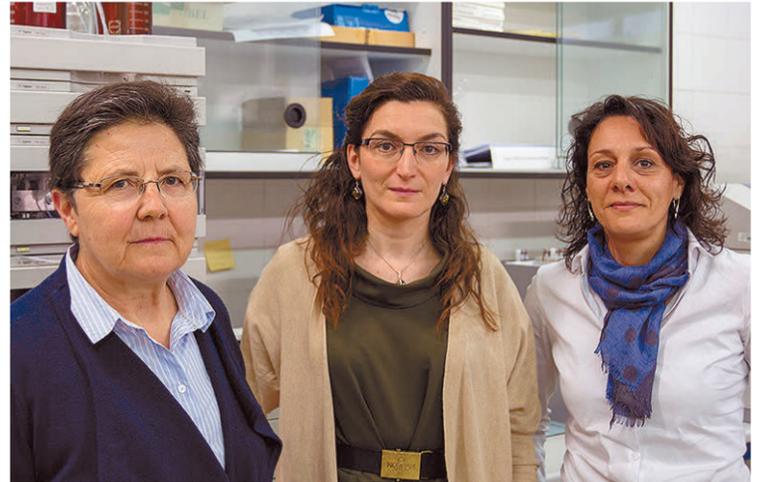
Pero ¿Y si utilizando productos naturales la presencia de ese tipo de ácidos fuera mayor? ¿Y si esos beneficios pudieran estudiarse desde un punto de vista científico? Esas fueron las retos que llevaron a la profesora González Martín y a sus compañeras Isabel Revilla y Ana María Villar, también de la Universidad de Salamanca, a embarcarse en este proyecto.

«En la grasa del cerdo ibérico está toda la información –explica Inmaculada–. Analizándola puedes saber cómo ha sido su vida y lo que ha comido». Así empezaron sus trabajos hace más de dos décadas, que desembocaron en una patente que la Denominación de Origen de Guijuelo ha explotado durante años para analizar la presencia de la bellota en la alimentación de los animales.

Una convocatoria de ayudas a la investigación de la Diputación de Salamanca les dio la oportunidad hace dos años de avanzar en esa línea de trabajo. Su propuesta era analizar la grasa del cerdo después de introducir paulatinamente en su dieta las semillas de girasol de alto oleico, y para ello con-



Estampa de cerdos ibéricos en la dehesa charra. / IICAL



Las investigadoras Inmaculada González, Isabel Revilla y Ana María Villar.

Las investigadoras planean una segunda fase analizando muestras de jamones

taron con la colaboración de la empresa Ibéricos Javier.

«Trabajamos durante un año. El ganadero modificó a lo largo de cuatro meses la comida de los animales, y nosotros fuimos analizando la grasa subcutánea e intramuscular de los cerdos una vez sacrificados».

En concreto, obtuvieron muestras de la rabadilla y de los lomos, tanto frescos como curados. En todos los casos se utilizaron animales procedentes de madres ibéricas puras cruzadas con la variedad *duroc* al 50%.

De todas las muestras que se tomaban hicieron el estudio de los ácidos grasos en fresco, tanto en las muestras de la rabadilla como en los lomos. Y al cabo de cuatro meses volvieron a analizar los lomos ya curados, pero en este caso no a través de análisis químicos, sino sensoriales, para lo que se organizaron unos paneles de catas.

Los resultados no dejan espacio para la duda: A medida que se aumenta la presencia del girasol de alto oleico en la dieta de los cerdos ibéricos, en su carne se aprecia un porcentaje superior de ácido oleico y alfa linolénico (omega 3) ambos asociados a un menor riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Los ácidos grasos omega 3, que se incorporan de forma artificial a muchos alimentos por su carácter saludable, se incrementan de forma natural en la carne de los cer-

dos alimentados con las pipas de girasol de alto oleico. Y, por otra parte, las investigadoras apreciaron una disminución de los ácidos saturados y omega 6, que son malos para la salud.

Los análisis sensoriales de los lomos curados obtenidos a través de catas señalaron importantes diferencias entre las piezas obtenidas de cerdos que no habían comido las pipas y los que sí lo hicieron. En concreto, los lomos de estos últimos presentaron un color más intenso y homogéneo, la grasa más blanca y un olor más intenso y con mayor matiz de curación, además de tener menores niveles de acidez.

«Hemos comprobado que con ese cambio en la dieta de los animales se obtienen productos más saludables y con unas cualidades mejores. Y lo hemos hecho a través de métodos científicos», subraya la investigadora principal, que ya ha presentado los resultados a empresarios del sector a través de la Diputación, entre ellos varios de Guijuelo y su área de influencia.

Las investigadoras se plantean una segunda fase del proyecto, que incluiría obtener muestras de jamones. Pero eso encarece el coste. «Este tipo de investigaciones no suponen grandes desembolsos para las empresas, pero hay que tomar muestras de los productos, y todos sabemos lo que cuesta un jamón ibérico», explica la profesora González.

Por otra parte, las semillas de girasol de alto oleico encarecen mínimamente el coste de la alimentación de los animales. Para que a las empresas productoras les salgan las cuentas la clave es que la mejora de los productos, avalada por una investigación de la Universidad de Salamanca, pudiera darse a conocer a los consumidores en el momento de la venta. De esa forma, al aumento del precio se repercutiría en el producto final, que sería apreciado como de mayor calidad.

Colaboración entre la Diputación y la USAL

La Universidad de Salamanca y la Diputación colaboran desde 2015 en la puesta en marcha de investigaciones científicas que contribuyan al desarrollo del sector primario. Este programa ha permitido la realización de proyectos orientados a la mejora de la agricultura y la ganadería. En la primera edición de la convocatoria se financiaron un total de ocho proyectos, que recibieron 10.000 euros cada uno.

Hace unos días ambas instituciones presentaron la segunda edición de estas ayudas, cuya cuantía total se ha elevado a 150.000 euros, aportados por la Diputación y Caja Rural. En esta ocasión se podrán destinar hasta 20.000 euros a cada uno de las investigaciones seleccionadas, que deberán presentarse entre el 11 y el 28 de este mes.