



EFECTO DE LA PIEZA Y DEL PORCENTAJE RACIAL EN LA COMPOSICIÓN Y EN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LOS PRODUCTOS CON CALIFICACIÓN BELLOTA DE LA D.O.P. GUIJUELO

Martínez B. ¹, Rubio B. ¹, Sánchez C.I. ¹, Sánchez F. ², Vieira, C. ¹

¹Estación Tecnológica de la Carne. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. C. Filiberto Villalobos, 5, 37770 Guijuelo, Salamanca.

²Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo. C. Filiberto Villalobos, 4, 37770 Guijuelo, Salamanca.

mardomma@itacyl.es

Introducción

En el Pliego de condiciones de la D.O.P. Guijuelo, en la descripción de las características sensoriales de los productos, no se recogen diferencias en función del porcentaje racial del animal ni del tipo de pieza. Es conocido que, en los productos curados del cerdo Ibérico, la genética implica modificaciones en la grasa que determinan tanto aspectos nutritivos como parte de las características sensoriales. Por otro lado, la diferente composición tisular asociada a la distinta localización anatómica puede implicar diferencias entre jamones y paletas. Es por ello que, para certificar la calidad sensorial de sus productos, para el Consejo Regulador de la D.O.P. Guijuelo, resulta de gran interés conocer el efecto de estos factores en los productos calificados como bellota, que representan el 80-90% de su producción.

Objetivos

Determinar si existen diferencias en la composición y en las características sensoriales de los productos con calificación bellota amparados por la D.O.P. Guijuelo.

Metodología

Se evaluaron un total de 170 jamones y paletas, procedentes de cerdos 75% y 100% Ibérico, con calificación bellota, certificados por la D.O.P. Guijuelo, durante 4 años (2018-2021). Las características sensoriales recogidas en el Pliego de Condiciones de la D.O.P. Guijuelo se evaluaron, mediante un análisis descriptivo, utilizando una escala descriptivo-numérica de intensidad creciente, estructurada en 5 puntos, cumpliéndose los requisitos establecidos en la normativa ISO17025:2005 para la acreditación de paneles de cata. Además, se analizó la proteína (Dumas), la humedad y la grasa (gravimetría). El análisis estadístico de los datos se realizó mediante un ANOVA factorial considerando como factores el tipo de pieza (jamón, paleta), el porcentaje racial (75%, 100%) y su interacción.

Resultados

Se encontraron diferencias ($P < 0,05$) debidas al porcentaje racial y/o al tipo de pieza en 5 de los 13 parámetros utilizados para evaluar las características sensoriales descritas en el pliego de condiciones, no detectándose en ningún caso interacción significativa entre factores. Los productos 100% Ibérico presentaron mayor intensidad del color del magro, menor veteado y mayor sabor dulce. Por otro lado, las paletas presentaron menor veteado, mayor olor y flavor característico y mayor fibrosidad que los jamones. En ningún parámetro sensorial las diferencias superaron 0,4 puntos ni implicaron el incumplimiento de las características descritas en el pliego.

En la composición centesimal se detectaron diferencias ($P < 0,05$) debidas tanto al porcentaje racial y al tipo de pieza como a la interacción entre ellos. Los productos 100% Ibérico presentaron menor humedad y mayor grasa que los del 75%; entre piezas, las paletas presentaron menor humedad y proteína y mayor grasa que los jamones. Además, en la proteína y la grasa, la interacción entre los factores evaluados fue significativa, siendo las diferencias entre paleta y jamón mayores en los productos 75% Ibérico que en los 100% Ibérico.



Conclusiones

Aunque existen diferencias en función de la pieza y el porcentaje racial, la magnitud de las mismas no es suficiente para considerar por separado, en el Pliego de Condiciones de la D.O.P. Guijuelo, las características sensoriales de los diferentes tipos de productos con calificación bellota.

Agradecimientos

Este estudio ha sido realizado dentro del proyecto INNOGUIJUELO (financiación FEADER).

