

TRAS LAS **HUELLAS** DEL **CHATO MURCIANO** **CALIDAD** DE LA **CANAL** Y DE LA **CARNE**

*Ángel Poto Remacha, Begoña Peinado Ramón,
Sonia Galián Arnaldos y Laura Almela Veracruz
Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo
Agrario y Medioambiental (IMIDA)*

El cerdo Chato Murciano ha sido definido como un **cerdo charcutero polivalente**, puesto que es utilizado tanto para su consumo como **carne fresca**, sobre todo a partir de sus piezas de mayor categoría, como sus **transformados curados**, en fresco o embutidos y tratados por calor.

RENDIMIENTO DE LA CANAL

Los cerdos **Chato Murciano** son sacrificados a altos pesos (>120 kg), existiendo transformadores que los demandan de más de 160 kg de peso vivo.

Estos pesos proporcionan **canales con un rendimiento en caliente del 79,8%**, llegando hasta el 84,66% en el caso de animales con mayor peso vivo.

Las **pérdidas por oreo de la canal** en las primeras 24 horas dan valores promedio del **2,45%**, aunque aumentan con los pesos menores y disminuyen cuando la canal es más pesada, llegando al 2%.

Las dimensiones de la canal del Chato Murciano han sido medidas para compararlas con las de otras razas autóctonas y con el cerdo comercial de rápido crecimiento. Claro que las comparaciones, en este caso, nos son deseables puesto que se estiman productos diferentes.

Entre estas dimensiones del Chato Murciano destacan:

- ▶ **Los diámetros del tercio posterior**
- ▶ **Los diámetros de la caña**
- ▶ **La longitud y el diámetro del lomo**

No obstante, pueden presentar grosores mayores en general, por lo que pueden identificarse a simple vista y diferenciarse de los demás.



CONTENIDO GRASO

En el despiece llaman la atención las piezas que componen el **tocino**. Éste, junto con la **panceta** y la **manteca intraabdominal y pélvica**, vienen a completar las reservas grasas y energéticas en porcino, siendo esta raza especialmente rica en **grasa subcutánea**, suponiendo cerca del **22% del peso vivo**, menos abundante que en el caso de otras razas del tronco Ibérico.

Si bien, en la actualidad la **grasa porcina** está muy denostada, antaño tenía una fuerte demanda comercial, siendo **muy importante para las personas que realizaban tareas agrícolas o que requirieran un esfuerzo**.

Tal es así, que **en el medio rural se intercambiaban los jamones curados por lardas de tocino**, destinándose los jamones a las ciudades para personas de alto poder adquisitivo y poco esfuerzo físico y el tocino a las zonas rurales para personas con trabajos que requerían energía en construcciones o agricultura.



El estudio de los **espesores de tocino a nivel dorsal y lumbar** ha puesto de manifiesto una relación directa con el **porcentaje de grasa intramuscular**, lo que es significativo para las piezas de mayor valor cárnico.

Los datos obtenidos en estos estudios permiten clasificar a este cerdo como **"charcutero polivalente"**, dado que se obtienen **buenos resultados con los derivados curados, embutidos y tratados por calor**, así como con carnes de alta calidad destinadas a la alta cocina.



Los **espesores grasos tomados sobre la hemicanal derecha de cerdos de la raza con el peso vivo referido anteriormente en cuatro puntos de la línea dorso lumbar dan promedios de:**

- ▷ **4,87 cm a nivel de primera vértebra dorsal**
- ▷ **3,09 cm en la última vértebra dorsal**
- ▷ **4,04 cm en la parte craneal del músculo glúteo medio**
- ▷ **29,5 cm en el centro del músculo glúteo medio**

CARNE MAGRA

En **piezas nobles** -lomos con cabeza, paletillas y jamones- suponen el **37% del peso del animal al sacrificio**.



Estas piezas cárnicas, muy bien infiltradas en grasas de calidad, equilibradas en saturadas e insaturadas, suponen la **base económica más importante del Chato Murciano**.

Como anécdota interesante están las **piezas menores extraídas de la canal**, muy demandadas por su excelencia de consumo final.



Los **secretos, las presas, la carrillera y el filete de Chato** están presentes en las cartas de los mejores restaurantes del Levante, siendo piezas generalmente bien infiltradas que se adaptan muy bien a los procesos culinarios.





El conjunto muscular y, posteriormente, cárnico de los cerdos de esta raza presenta un **buen contenido en aminoácidos de gran valor biológico** que complementan perfectamente la nutrición de los consumidores.



Un aspecto interesante que se ha estudiado en el cerdo Chato Murciano es la **composición heterogénea de sus fibras musculares** dado que es lo que caracteriza su metabolismo muscular y determina la calidad especial que adquieren estos músculos cuando se transforman en carne.

En el Chato Murciano **las fibras con metabolismo preferentemente oxidativo son muy abundantes** frente a las que utilizan el metabolismo glucolítico. Por ello, se caracteriza por tener una mayor demanda de oxígeno acumulado en la mioglobina, lo que le proporciona a la carne una **coloración más rojiza**.

Este hecho, junto a la demanda energética de las fibras oxidativas, se traduce en la obtención de un conjunto con **mejor infiltración grasa intra e intermuscular y con un nivel de insaturación abundante**, dando lugar a un alimento más apetitoso, atractivo y jugoso, cualidades que destacan aún más teniendo en cuenta la **alta capacidad de retención de jugos tras el cocinado** de estas carnes.



La **composición proteica del músculo del cerdo Chato Murciano** es la derivada de animales acostumbrados al desplazamiento y al ejercicio, conteniendo **actina, miosina y mioglobina, como elementos de alta biodisponibilidad fácilmente digestibles**, así como proteínas de sostén como **colágeno**.

PROPIEDADES CULINARIAS

JUGOSIDAD & TEXTURA

La **capacidad de retención de agua**, parámetro muy relacionado con la **jugosidad y textura** en los productos cárnicos, es más alta cuando las proteínas musculares retienen con firmeza el agua ligada por ellas, de tal forma que es muy difícil que se exuda a no ser por procedimientos extremos, tanto mecánicos como por calor.



La carne de Chato no presenta defectos genéticos que provoquen la salida excesiva del agua, lo que favorece la presentación en la elaboración de platos cocinados, **evitando la dureza de la carne** y mejorando la jugosidad en boca.



La **evolución del pH de la carne tras el sacrificio** indica que no se trata de carnes que exuden agua en el momento de los procesos culinarios y que son aptos para la preparación de derivados cárnicos seguros, situándose este parámetro en un promedio de **5,7**.

apsa**SOL**

Lincomicina 400 mg/g

Polvo para administración en agua de bebida



ATACAR LA CIMA

Mycoplasma hyopneumoniae afecta los lóbulos apicales del pulmón.

Hay que llegar a esa cima con rapidez y seguridad.

1 día
de tiempo de espera
en cerdos (5 en pollos).

Excelente solubilidad en agua.

APSASOL LINCOMICINA 400 mg/g polvo para administración en agua de bebida. **COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA:** cada g contiene: sustancia activa: Lincomicina (hidrocloruro) 400 g. **ESPECIES DE DESTINO:** Porcino y aves (pollos de carne). **INDICACIONES DE USO, ESPECIFICANDO LAS ESPECIES DE DESTINO:** Porcino: tratamiento y metafilaxis de la neumonía enzoótica causada por *Mycoplasma hyopneumoniae*. Debe confirmarse la presencia de la enfermedad en el grupo antes del tratamiento metafláctico. Aves: Pollos: tratamiento y metafilaxis de la enteritis necrótica causada por *Clostridium perfringens*. Debe confirmarse la presencia de la enfermedad en el grupo antes del tratamiento metafláctico. **POSOLÓGIA Y VÍA DE ADMINISTRACIÓN:** Administración en agua de bebida. Cerdos: Neumonía enzoótica: 10 mg de lincomicina por kg de peso (correspondiente a 25 mg de medicamento por kg de peso) durante 21 días consecutivos. Pollos: Enteritis necrótica: 5 mg de lincomicina por kg de peso (correspondiente a 12,5 mg de medicamento por kg de peso) durante 7 días consecutivos. La concentración a utilizar depende del peso medio y del consumo real de agua de los animales y se puede calcular de acuerdo con la siguiente fórmula: mg de medicamento por litro de agua de bebida = [Dosis (mg medicamento/kg de p.v./día) x p.v. medio de animales a tratar (kg)] / Consumo diario medio de agua por animal (litro). **TIEMPOS DE ESPERA:** Porcino: Carne: 1 día. Pollos: Carne: 5 días. Su uso no está autorizado en aves cuyos huevos se utilizan para el consumo humano. **PERÍODO DE VALIDEZ:** Período de validez del medicamento veterinario acondicionado para su venta: 2 años. Período de validez una vez abierto el envase primario: 2 meses. Período de validez después de su disolución según las instrucciones: 24 horas. **PRESENTACIÓN:** Bolsa de 1 kg. **NÚMERO DE LA AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN:** 3110 ESP. **PRESCRIPCIÓN VETERINARIA:** Medicamento sujeto a prescripción veterinaria. Administración bajo control o supervisión del veterinario.



www.pintaluba.com

 **andrés pintaluba**



COLORES

El color de la carne de Chato Murciano es algo más oscuro que el del conjunto de los cerdos comerciales, lo que indica una buena cantidad de mioglobina muscular como almacén de oxígeno demandado por el metabolismo oxidativo de estos músculos.

El color de la carne medido a nivel de lomo (músculo longuísimo lumbar) y en el jamón (músculo gracilis) mediante el sistema CIE-Lab nos proporciona datos de L* = 46,7, a* = 10,2, b* = 5,98 y L* = 36,89, a* = 10,53, b* = 4,81, respectivamente.

Estos datos indican que esta carne es más oscura que lo registrado para los derivados de otros cerdos comerciales y ligeramente menos oscura que los derivados de razas porcinas autóctonas, en especial las del tronco Ibérico.

INFILTRACIÓN GRASA



Con respecto a la grasa intramuscular, los datos nos proporcionan un buen porcentaje de infiltración en esta carne.

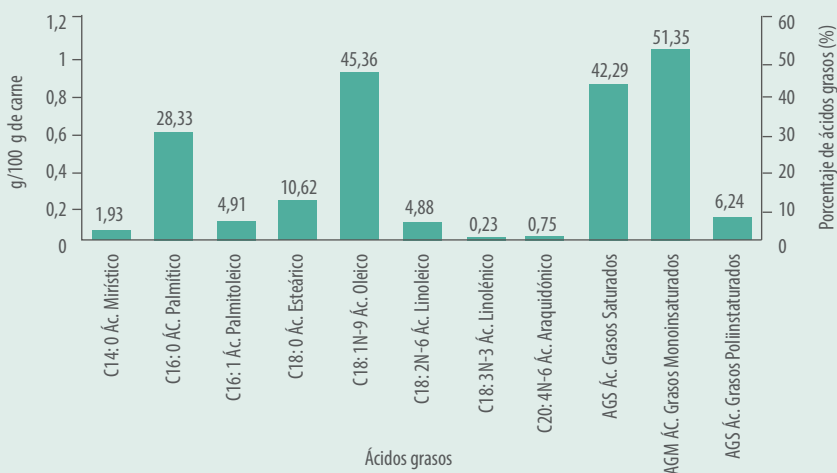
Según el músculo donde se ha medido, se encontraron valores promedio de 6,30 y 5,40 en porcentaje de grasa infiltrada, en los músculos longuísimo lumbar y vasto medial, respectivamente.

La composición de la grasa intramuscular es cercana al 42% en ácidos grasos saturados, mientras que la grasa insaturada supone un 51% de ácidos grasos monoinsaturados y un 6,8% en promedio de poliinsaturados.

El ácido graso monoinsaturado predominante es el ácido oleico. El resto de los ácidos grasos vienen reflejados en la Gráfica 1.

Todo esto supone que los procesos de curación muy largos serán fácilmente soportados durante más de dos años, en el caso del jamón, acompañándose el secado con transformaciones bioquímicas junto con exudados de grasa líquida que se infiltrará en todo el conjunto de las piezas.

Gráfica 1. Porcentaje de algunos ácidos grasos en el músculo longuísimo lumbar del cerdo Chato Murciano



Otro de los parámetros de calidad de la carne de cerdo son los **minerales que se asocian al metabolismo muscular**, entre los que destacan los necesarios para el movimiento al desplazarse y en el mantenimiento postural de los animales, para los que son necesarios el **calcio** y el **fósforo**. Además, la presencia de **hierro** es muy necesaria para el almacenamiento del oxígeno en la mioglobina.

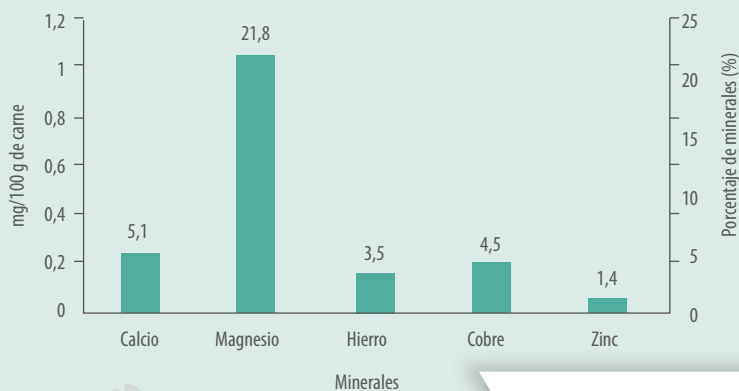
También cabe destacar los **oligominerales** que se encuentran en pequeñas cantidades, pero, por su importante papel funcional son imprescindibles, tanto para el animal vivo como para los consumidores. En el caso del Chato Murciano, son reseñables el **cobre**, el **zinc** y el **magnesio**, imprescindibles para que ocurran reacciones bioquímicas cotidianas (*Gráfica 2*).

Otro de los recursos nutritivos que aporta la carne de cerdo Chato Murciano son las **vitaminas**, en especial las del **grupo B (B6, B12)**, **tiamina**, **riboflavina**. Todas ellas son necesarias y muy beneficiosas para el crecimiento y desarrollo armónico de niños y adultos.

En definitiva, los productos cárnicos obtenidos del Chato Murciano destacan por su excelente calidad organoléptica y sus excepcionales cualidades culinarias, posicionándose como producto de calidad diferenciada con una creciente demanda por parte de los consumidores.



Gráfica 2. Composición de algunos minerales en el músculo longuísimo lumbar del cerdo Chato Murciano



Tras las huellas del cerdo Chato Murciano -
Calidad de la canal y de la carne

DESCÁRGALO EN PDF





solutions

Innovación y Dinamismo

EFICIENCIA EN LA UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES



Cebo



AYUDA A LA DESMEDICALIZACIÓN



ARP-9



MinusGram

qualivet[®]

Ecovet Economía Veterinaria S.L.

OFICINAS EN:
Majadahonda Vic Lleida
qualivet@qualivet.es
www.qualivet.es



PYME INNOVADORA

Válido hasta el 06 de abril de 2024

