

La dieta con cebada mejora la calidad del jamón

La utilización de cebada al final del periodo de cebo de los cerdos reduce el coste de producción y mejora la calidad de jamones y lomos. Investigadores de las universidades Politécnica de Madrid, Complutense de Madrid y de Zaragoza así lo han confirmado en el caso del jamón de Teruel.

UPM

29/10/2012 09:30 CEST



Los investigadores se han centrado en el jamon de Teruel. Imagen: A. Daza, UPM.

Una investigación conjunta de los departamentos de producción animal de las Universidades Politécnica de Madrid, Complutense de Madrid y de Zaragoza concluye que la alimentación basada en cebada como único componente principal del pienso en cerdos de entre 100 y 130 kg de peso vivo, destinados a la producción de jamón de Teruel, reduce el coste de producción del cerdo cebado, no afecta negativamente a la calidad de la canal y aumenta el porcentaje de grasa intramuscular del lomo y del jamón, lo que repercute positivamente en la calidad de la carne.

Los jamones y lomos de cerdo blanco que se consumen actualmente se

caracterizan, generalmente, por su escasa calidad organoléptica debido, fundamentalmente, a su bajo contenido en grasa intramuscular. Incrementar este contenido es el objetivo de muchos estudios que pretenden así mejorar la calidad de este tipo de productos.

Ahora, tras diversos experimentos, los investigadores han constatado que los contenidos de ácido oleico y de ácidos grasos monoinsaturados totales en la grasa subcutánea y en la intramuscular del lomo y del jamón se incrementan con la administración de cebada, mientras que los contenidos de ácido palmítico y de ácidos grasos saturados totales disminuyen.

Un aumento de la grasa intramuscular supone un incremento de la jugosidad, terneza y sabor en lomos y jamones

Un aumento de la grasa intramuscular supone un incremento de la jugosidad, terneza y sabor en lomos y jamones. El ácido oleico es beneficioso para la salud humana y genera aldehídos volátiles que, además, mejoran el sabor y aroma de los productos curados del cerdo. Sin embargo, los ácidos grasos saturados tienen un efecto contrario.

Además, la cebada es un alimento pobre en proteína y en vitamina A pero rico en energía, y su aplicación al final del periodo del cebo de cerdos como único alimento principal, sin corrector vitamínico-mineral supone de una parte una reducción importante de la relación proteína/energía del pienso, y de otra una reducción de la ingestión de vitamina A por los animales.

La disminución de la relación entre proteína y energía y la reducción de la ingestión de vitamina A se traduce en una influencia positiva sobre la diferenciación y maduración de los adipocitos, lo que aumenta el contenido de grasa intramuscular y de ácido oleico en los productos elaborados del cerdo.

Los estudios los han desarrollado investigadores de la ETSI Agrónomos de la UPM encabezados por el Dr. Argimiro Daza, en colaboración con el grupo del doctor López Bote de la Universidad Complutense y de la doctora Latorre de

la Universidad de Zaragoza.

Referencias bibliográficas:

Daza, A.; Latorre, M. A.; Olivares, A.; Amazan, D.; Lopez Bote, C. J. "Effect of replacement of a conventional diet by granulated barley during finishing period on growth performance and carcass and meat characteristics in 130-kg gilts". *LIVESTOCK SCIENCE*, 148 (1-2):196-200, septiembre de 2012.

Daza, A ; Latorre, M.A ; López Bote, C.J. "The effect of granulated barley as single major ingredient in the growing or finishing diet on productive performance, carcass, meat and fat quality of heavy pigs". *ANIMAL*, 6:9, 1543-1543, septiembre de 2012.

Copyright: **Creative Commons**

TAGS

LOMO

JAMÓN DE TERUEL

GRASA INTRAMUSCULAR

CEBADA

CERDO

Creative Commons 4.0

You can copy, distribute and transform the contents of SINC. [Read the conditions of our license](#)