

INFLUENCIA DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE.

ACEPTABILIDAD.

SALUD DEL CONSUMIDOR.



EFECTO DEL SISTEMA (NIVEL DE SUPLEMENTACION)

Vacunos :

258 - 282 kg de peso canal caliente

TRATAMIENTOS

100 % pasto

66 % pasto (0.6 % PV en concentrado)

33% pasto (1.2 % PV en concentrado)

0% pasto (pienso y fardo pradera a voluntad)



Canal

100% pasto

66% pasto

33% pasto

0% pasto

PCC

(kg)

258.7

265.5

265.9

282.2

EGS

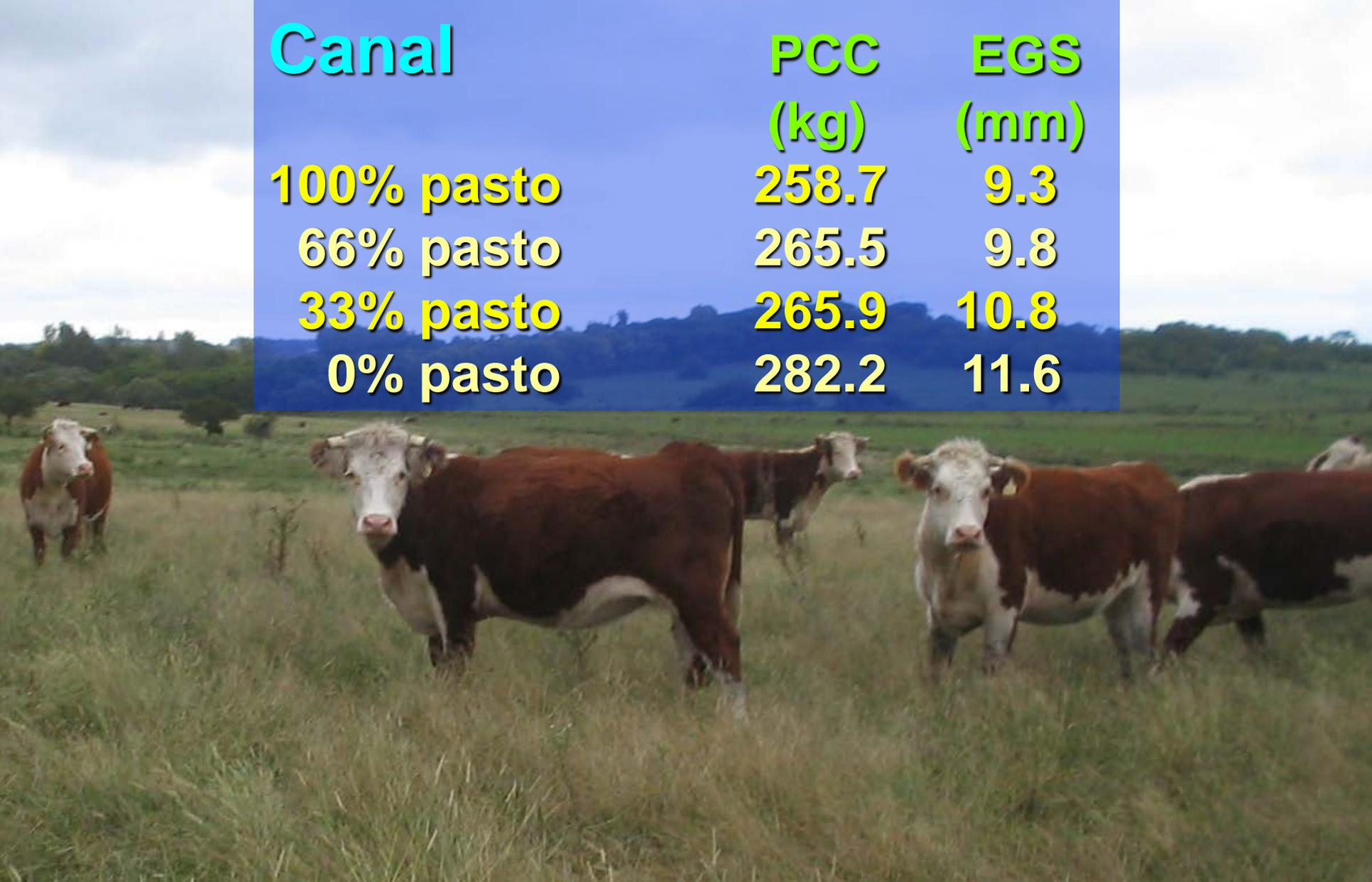
(mm)

9.3

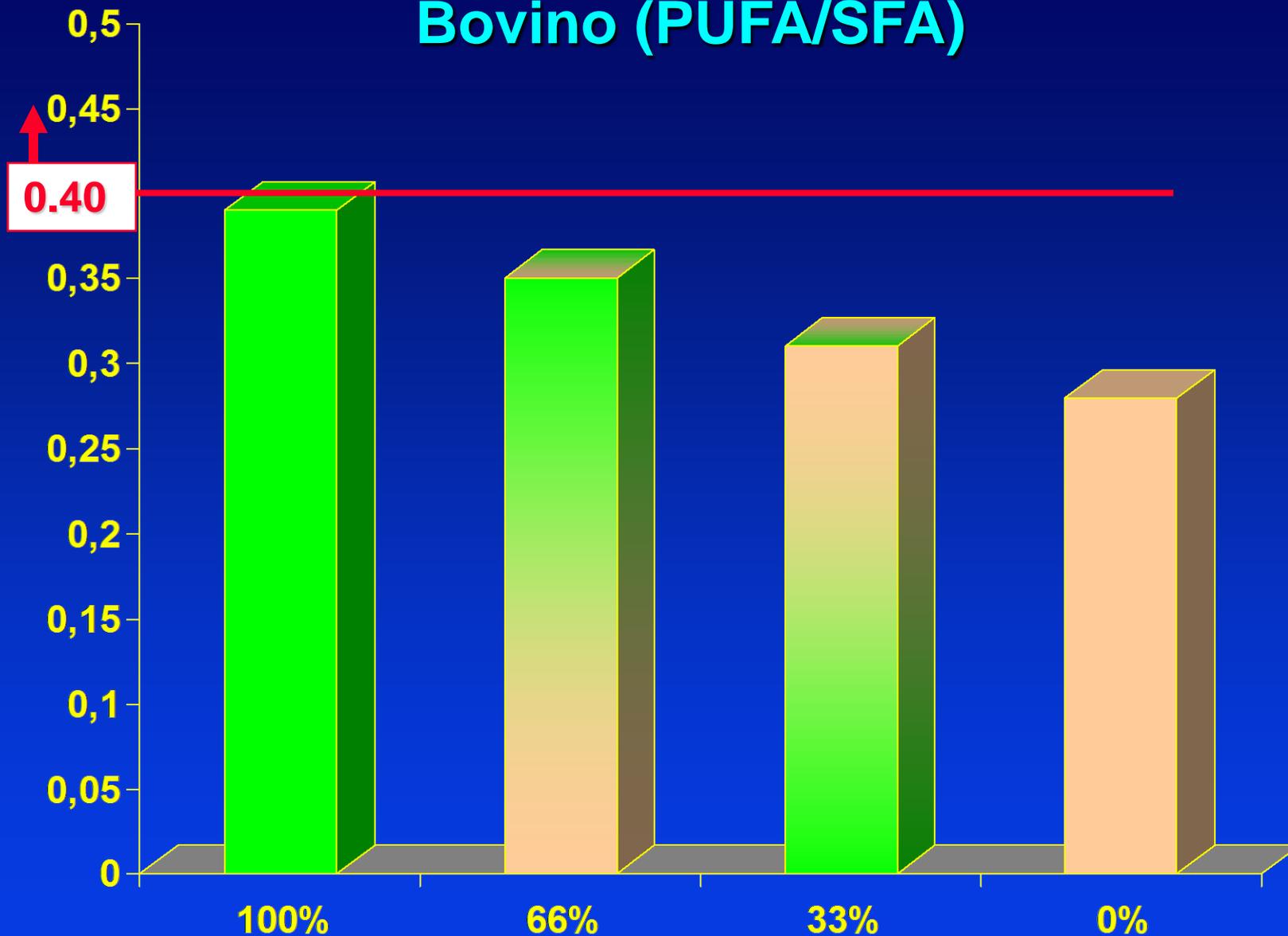
9.8

10.8

11.6

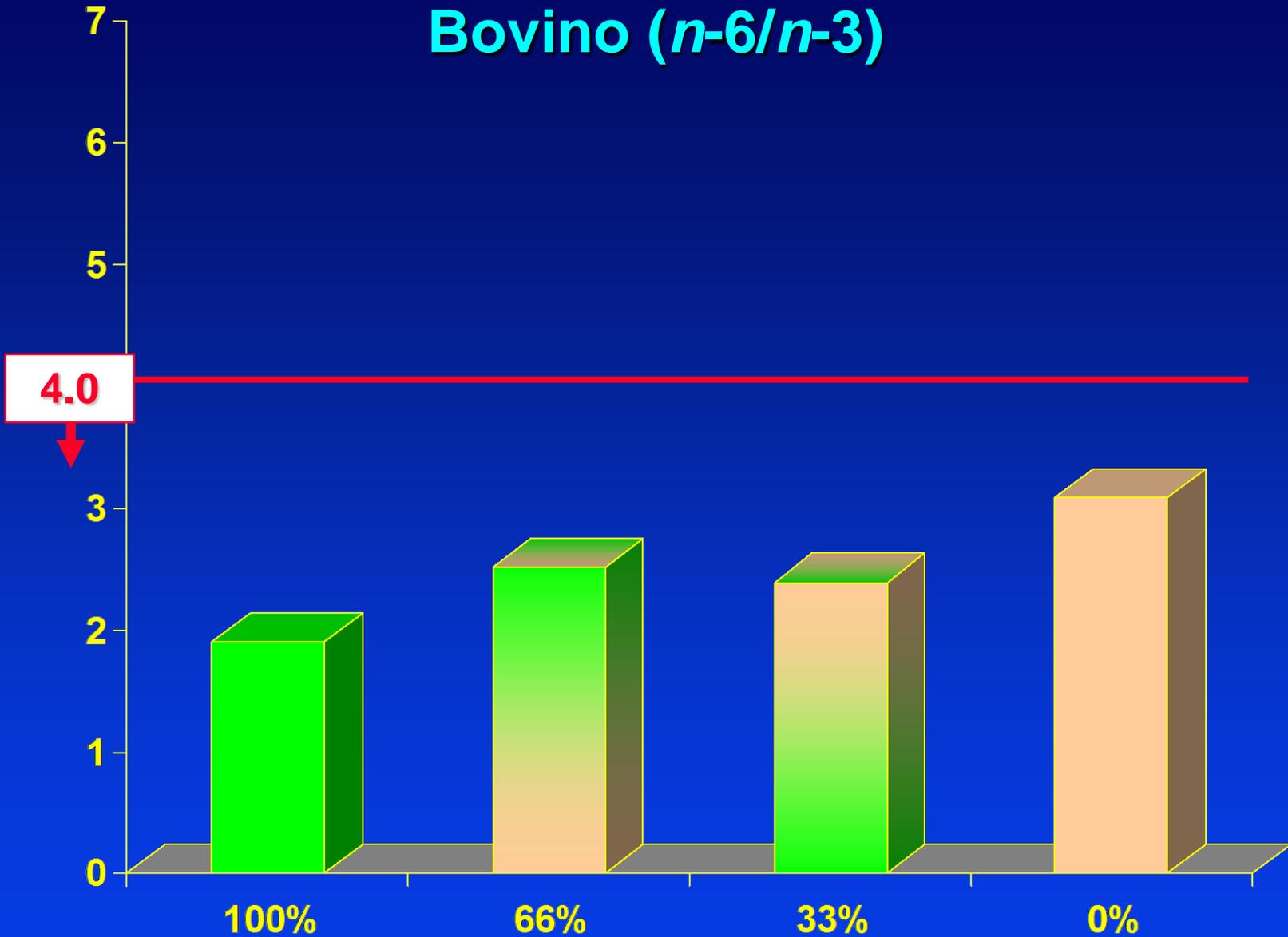


Bovino (PUFA/SFA)



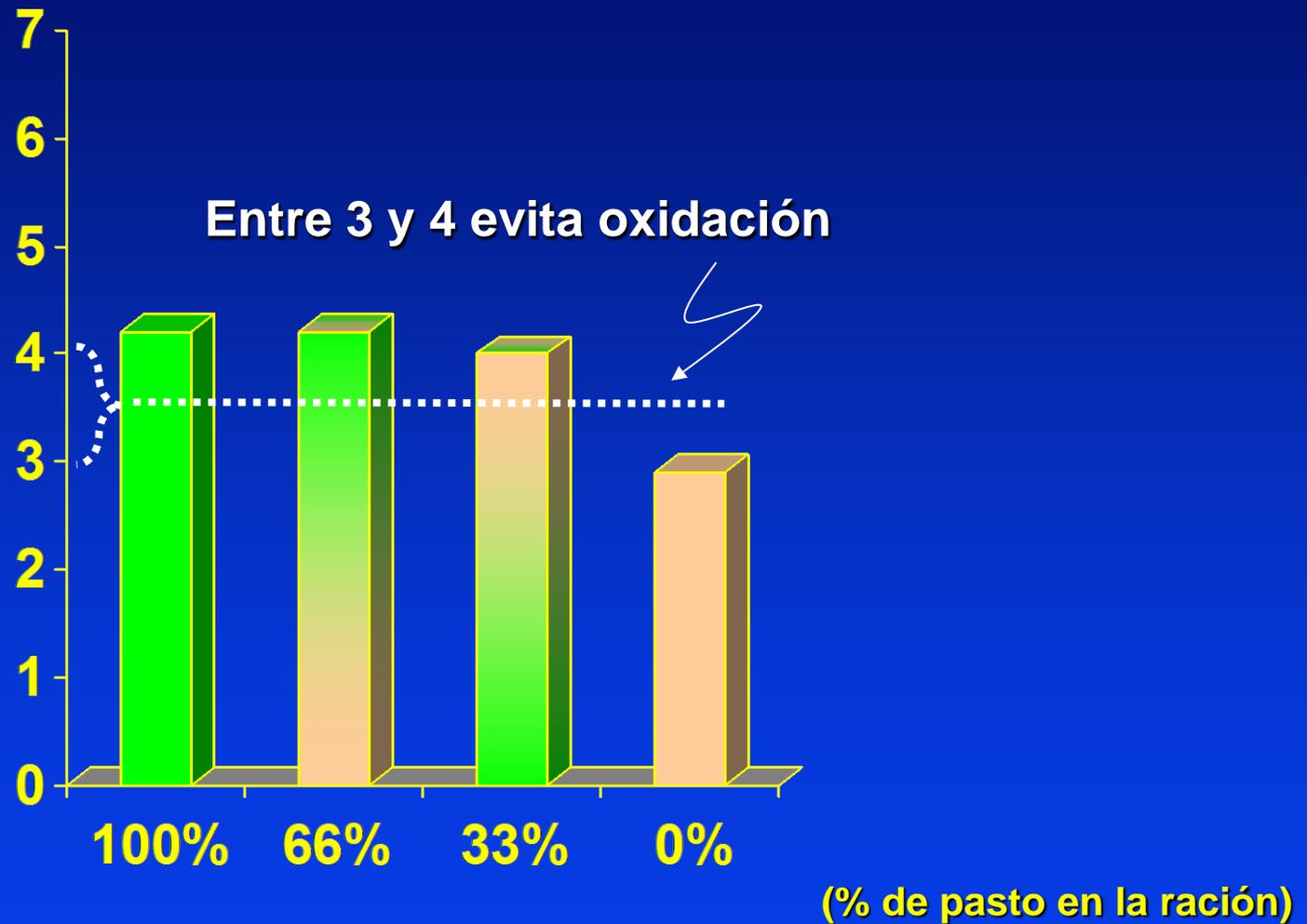
(% de pasto en la ración)

Bovino ($n=6/n=3$)



(% de pasto en la ración)

Vitamina E (μ /g de α tocoferol)





200 CONSUMIDORES POR PAIS

Reino Unido

Francia

Alemania

España

CARNE MADURADA 20 DIAS
Temperatura de cocinado según país

A 960

A 244

A 50
132



ACEPTABILIDAD

E

F

UK

A

100% pasto

66% pasto

33% pasto

0% pasto

ACEPTABILIDAD

	E	F	UK	A
100% pasto	5.5ab	5.5a	5.5a	5.4b
66% pasto	5.7a	5.6a	5.8a	5.6ab
33% pasto	5.6a	5.7a	5.7a	5.8a
0% pasto	5.3b	5.1b	5.1b	5.5b

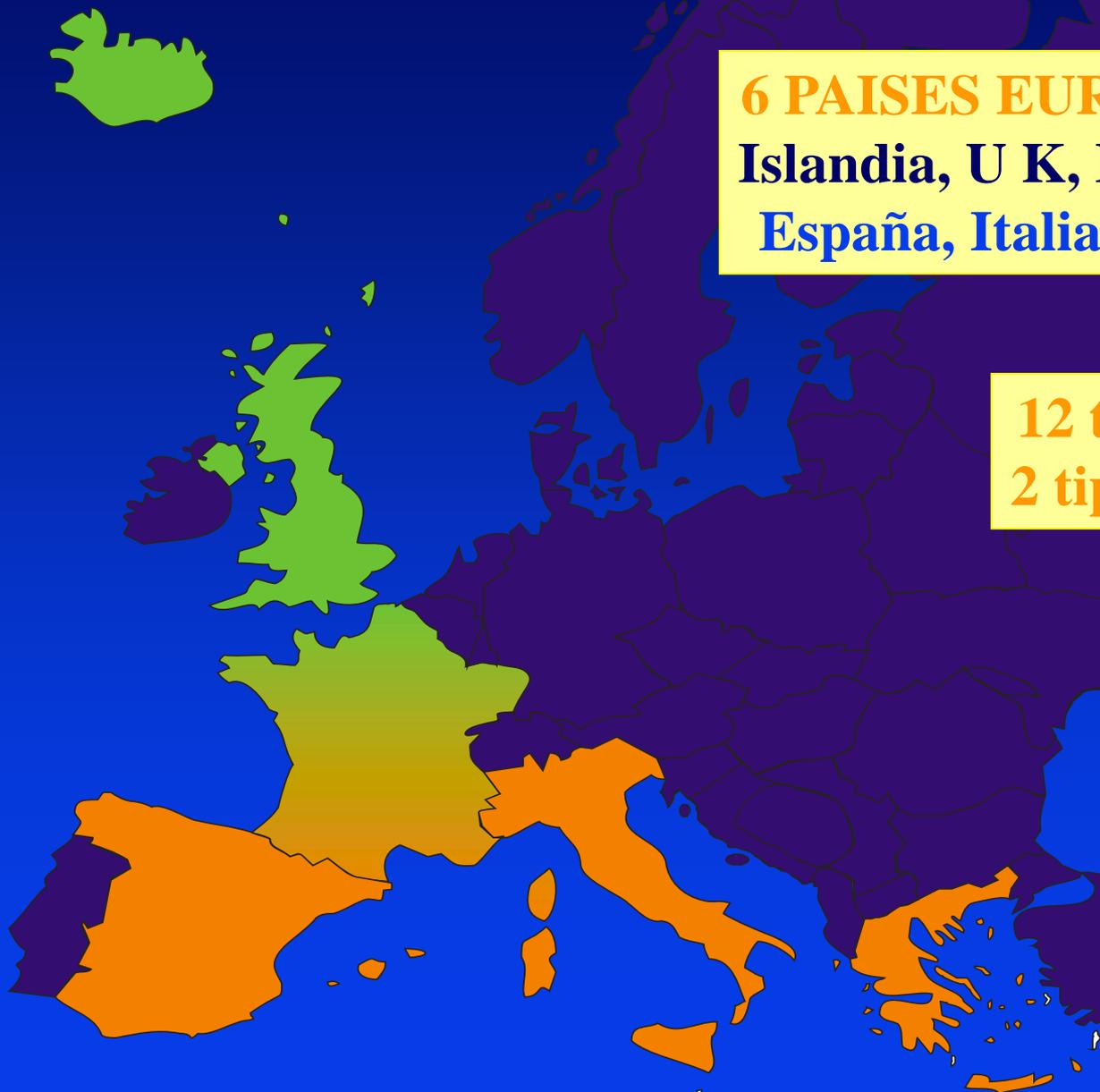
ACEPTABILIDAD

TRABAJO DE COORDINACION

6 PAISES EUROPEOS

**Islandia, U K, Francia,
España, Italia, Grecia**

**12 tipos ovinos
2 tipos por país**



CORDEROS LECHALES

España: 5.5 kg
Grecia: 8.8 kg



CORDEROS DE CONCENTRADO

Francia: 15.3 kg

España: 10.5 kg

Italia: 11.1 kg

Grecia: 15.5 kg



CORDEROS DE PASTO

Islandia: 16.5 y 16.1 kg

U K: 10.5 y 15.5 kg

Francia: 16.3 kg

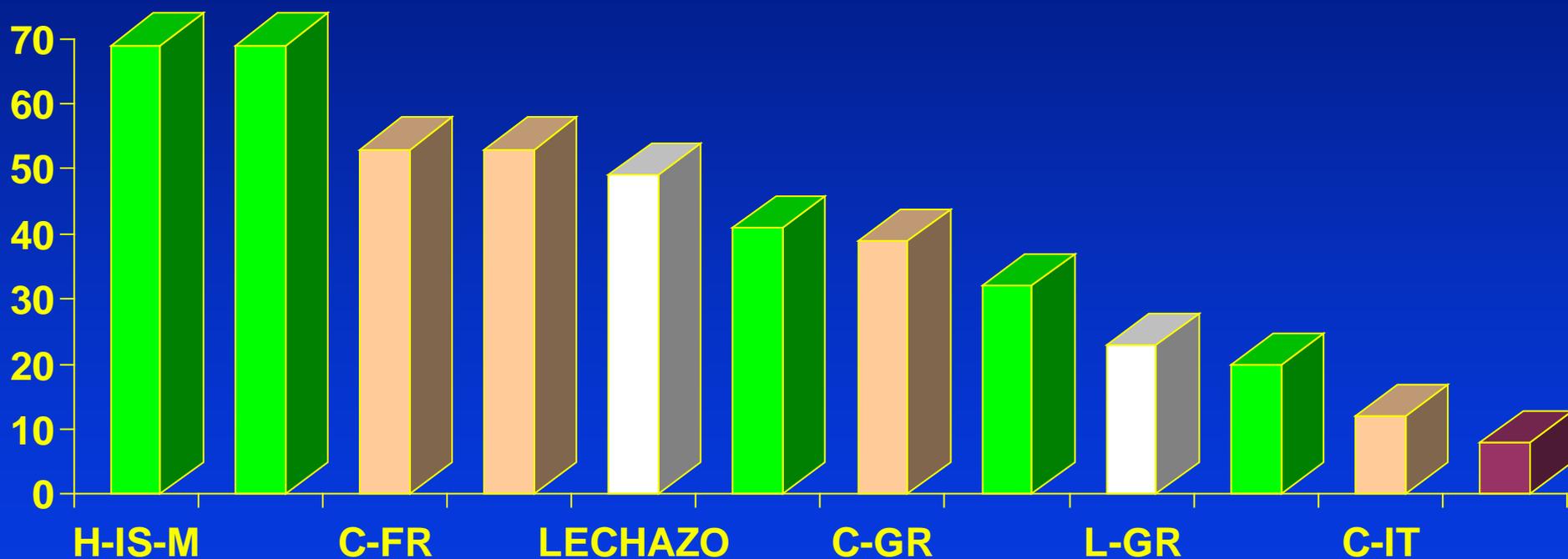


PASTO+ CONCENTRADO

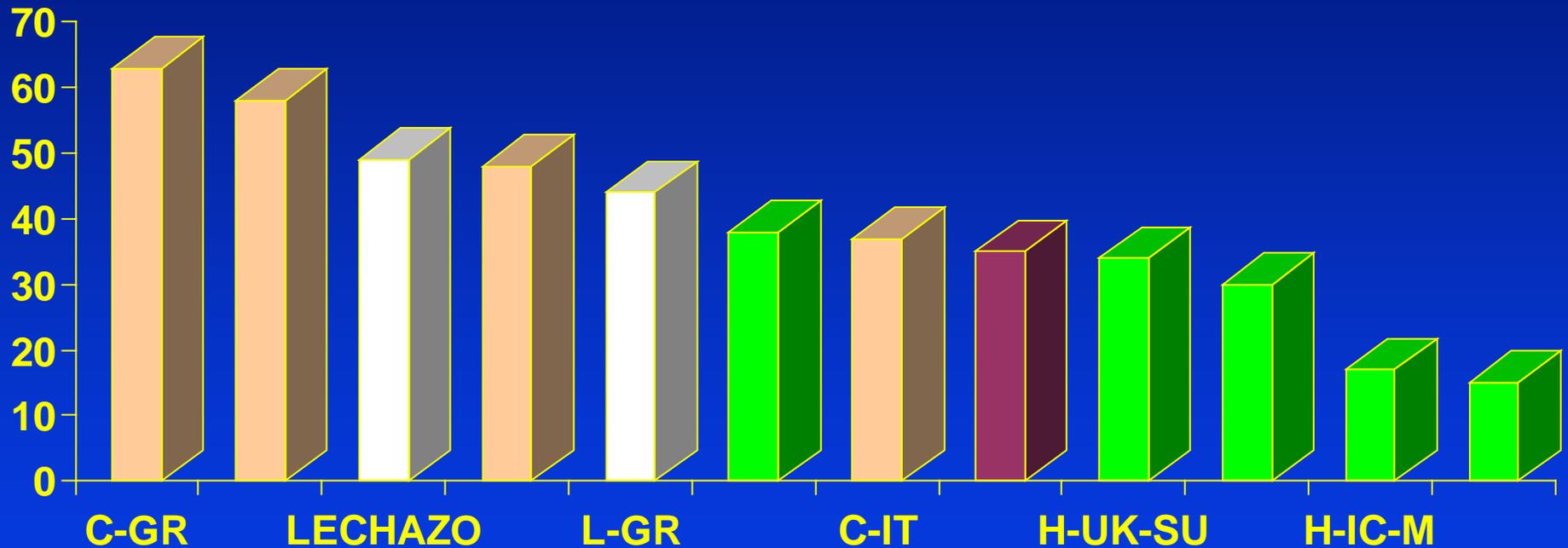
Transhumante: 30.4 kg



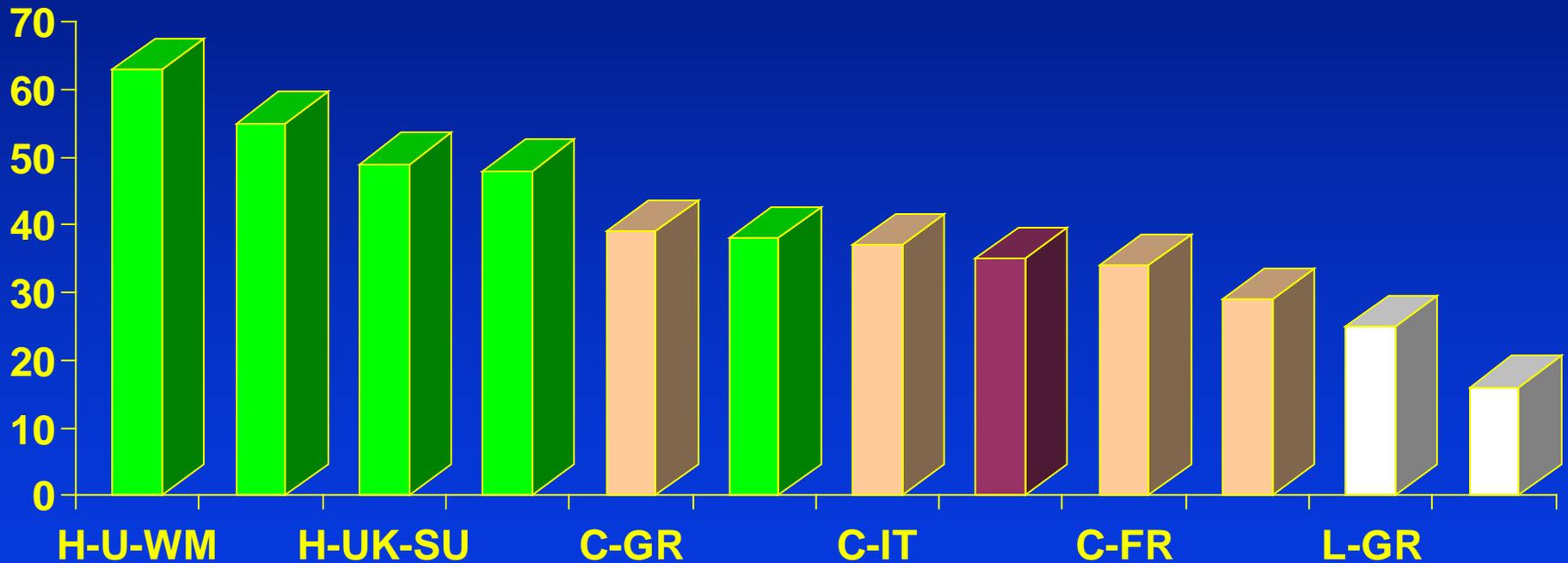
TERNEZA EN CORDEROS EUROPEOS 6 PAISES N>600



JUGOSIDAD EN CORDEROS EUROPEOS 6 PAISES N>600

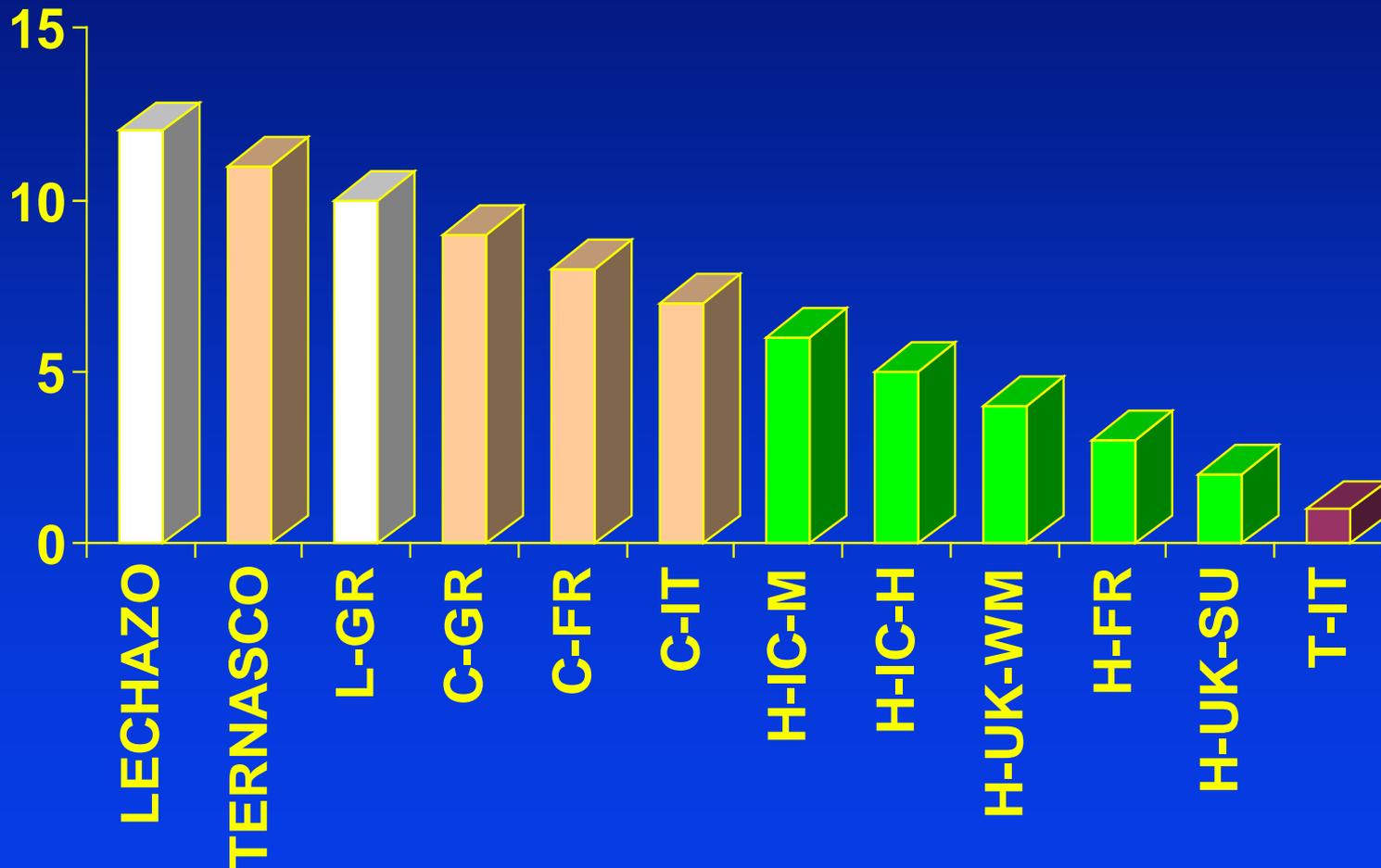


INTENSIDAD DEL FLAVOR A CORDERO EN CORDEROS EUROPEOS 6 PAISES N>600



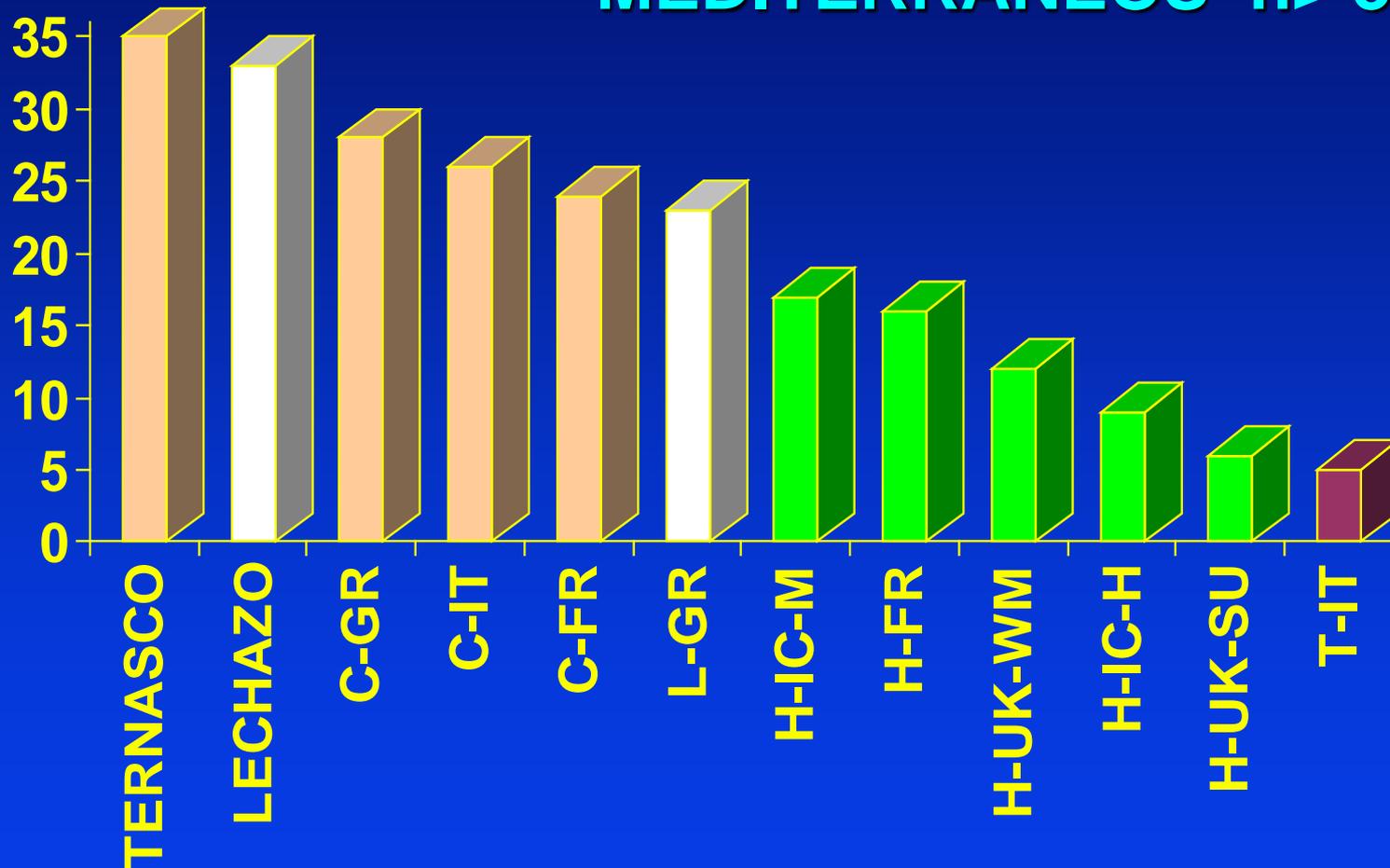
ACEPTABILIDAD DE DIFERENTES TIPOS OVINOS EUROPEOS EN ESPAÑA n > 100

Ranking 1-12



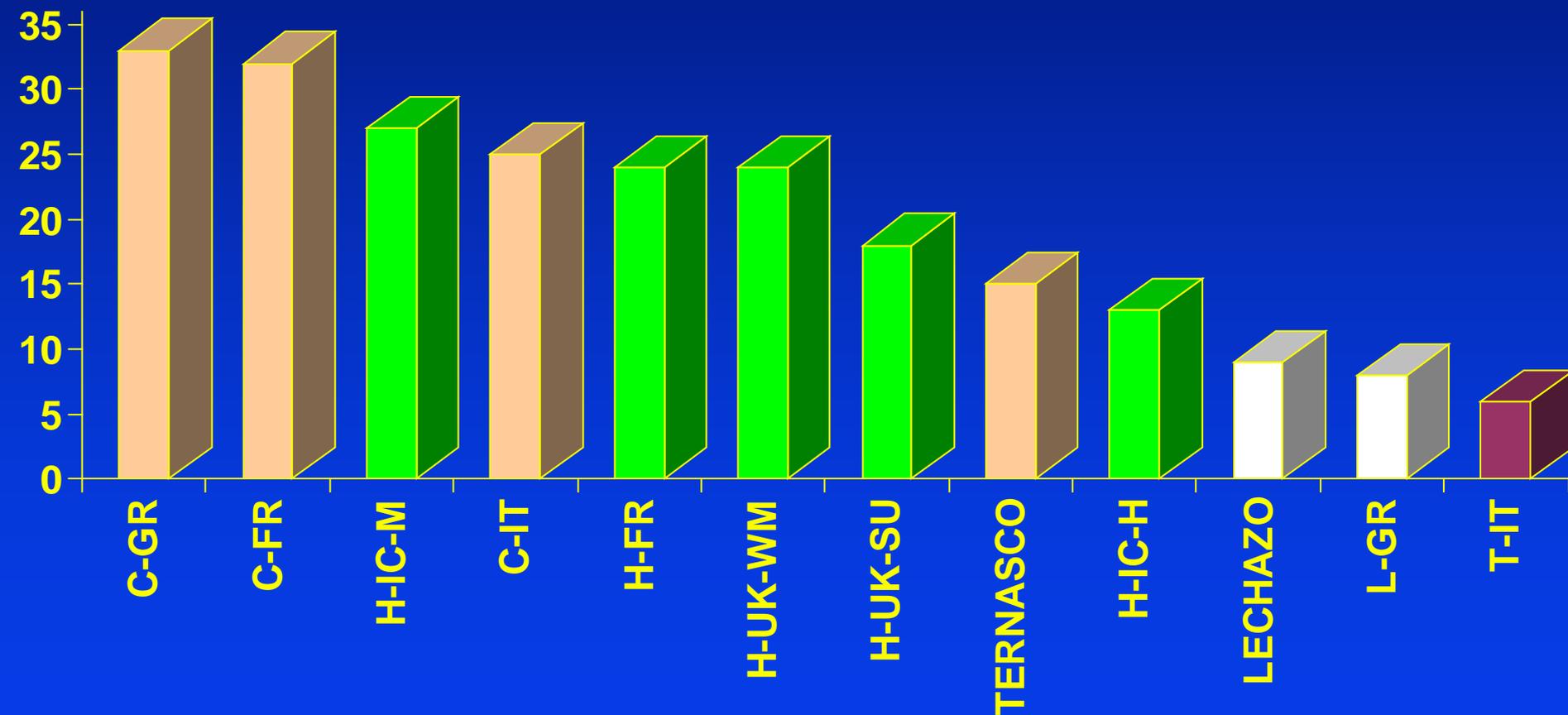
ACEPTABILIDAD DE DISTINTOS TIPOS DE CORDERO EN PAISES MEDITERRANEOS n > 300

Ranking 3-36



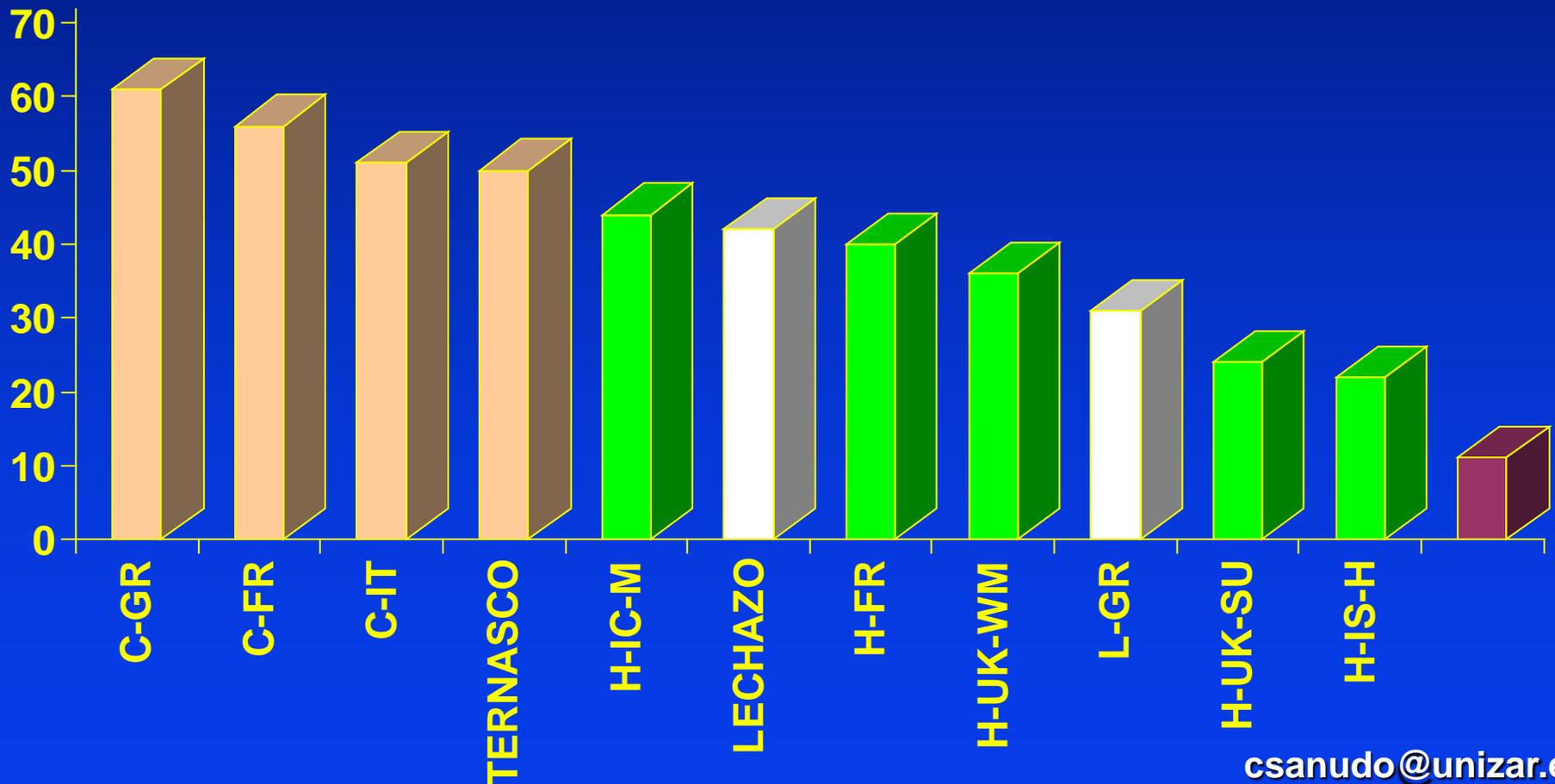
ACEPTABILIDAD DE DISTINTOS TIPOS DE CORDERO EN PAISES DEL NORTE DE EUROPA n>300

Ranking 3-36



ACEPTABILIDAD DE DISTINTOS TIPOS DE CORDERO EN EUROPA $n > 600$

Ranking 6-72



SALUD



TERROR POR LA GRASA

“Después de aterrorizar a los hartos por sus excesos, la industria intenta sacarles los cuartos con un chantaje a sus carencias”

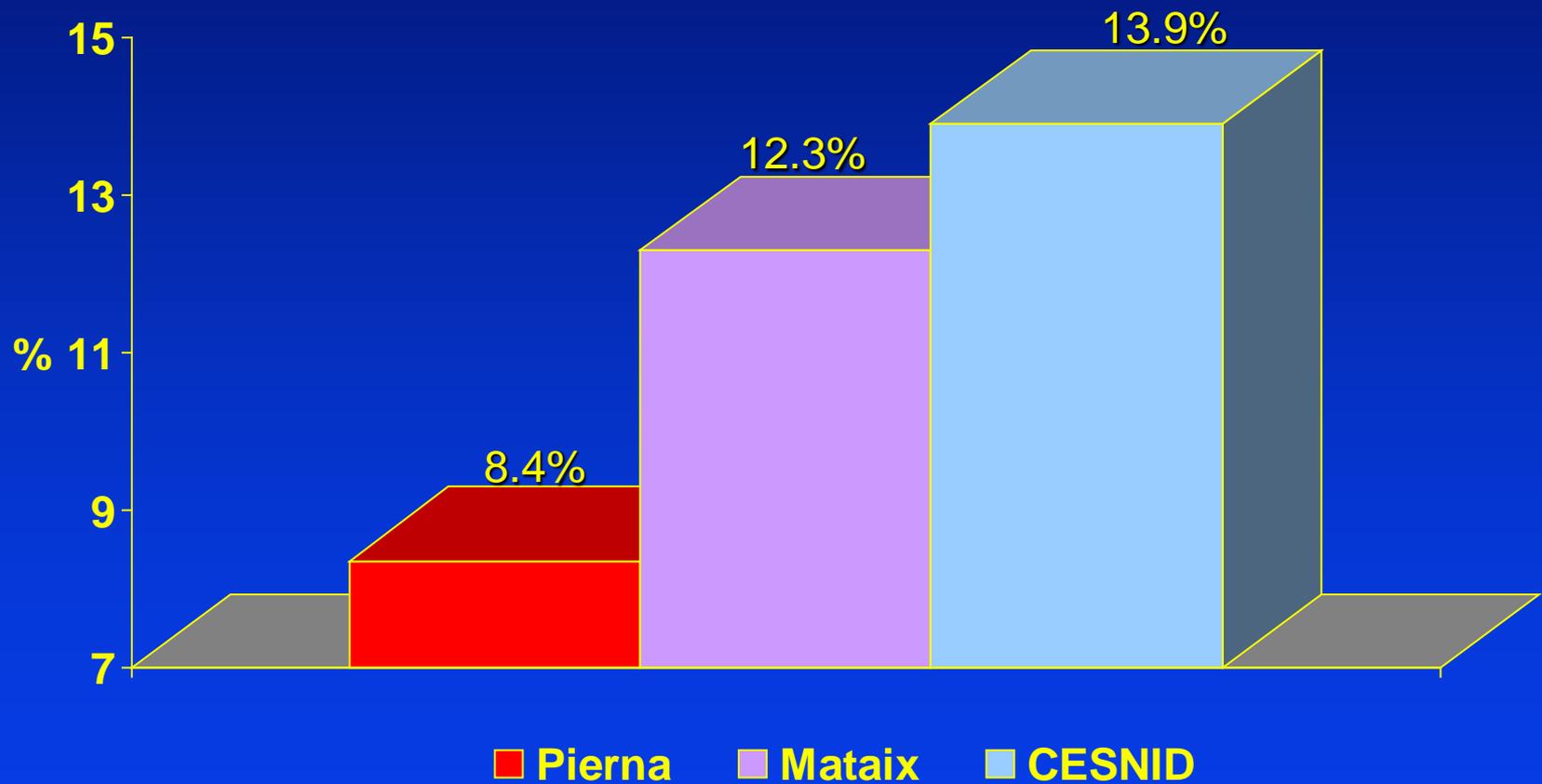
grasa se asocia a carne “ 1 de cada 4 mujeres en UK es vegetariana (90) por motivos de salud”



60 menús
2 carne roja



% GRASA PIERNA FRESCA



LA COMPOSICIÓN DEL TERNASCO DE ARAGÓN, CUALIDADES DIETÉTICAS Y SU INFLUENCIA EN LA SALUD HUMANA

Grupo GENUD (“Growth, Exercise, Nutrition and
Development”)



Diseño del estudio

Ensayo cruzado y randomizado

N = 25 Pollo 3 días/semana

Pollo 3 días/ semana

N = 25 Ternasco 3 días/semana

Ternasco 3 días/semana

2 semanas

8 semanas

5 semanas

8 semanas

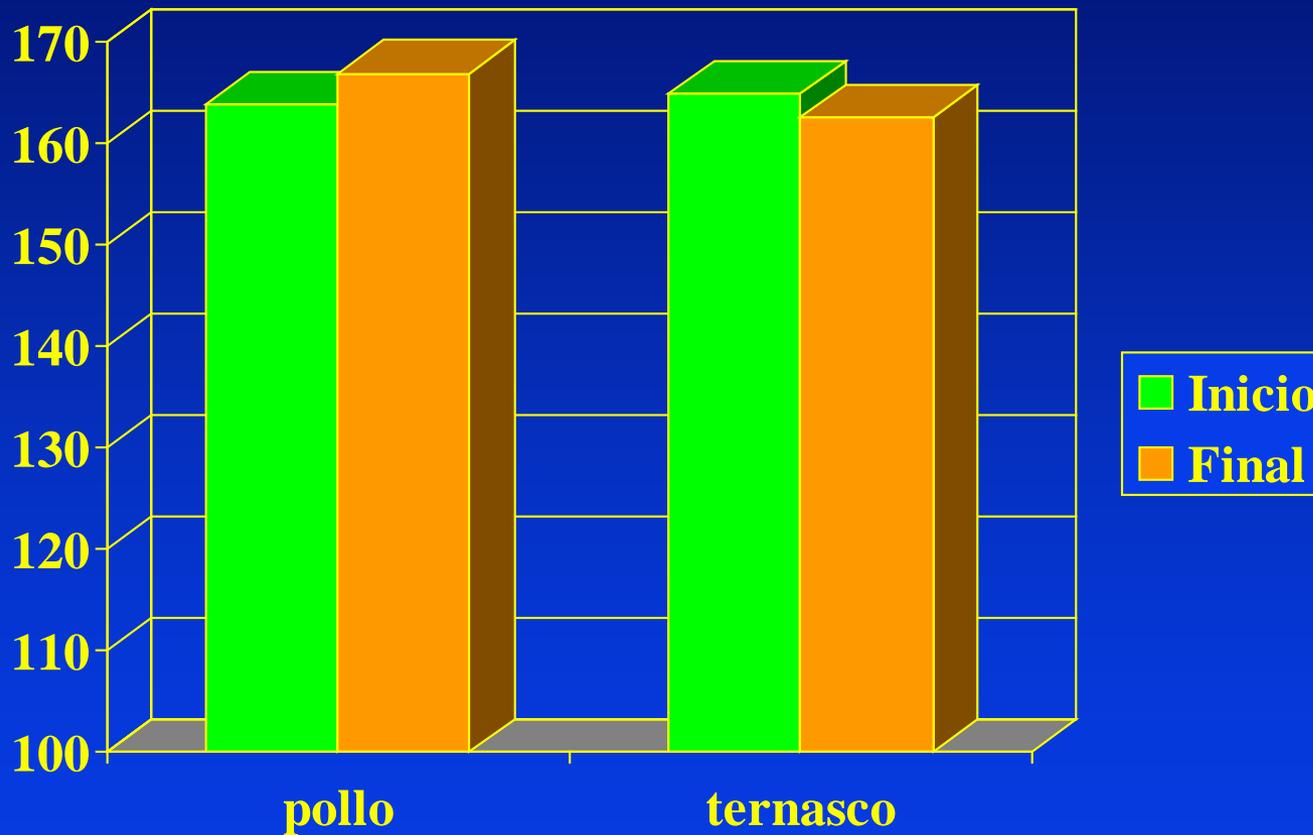


1^{er} tratamiento

Limpieza

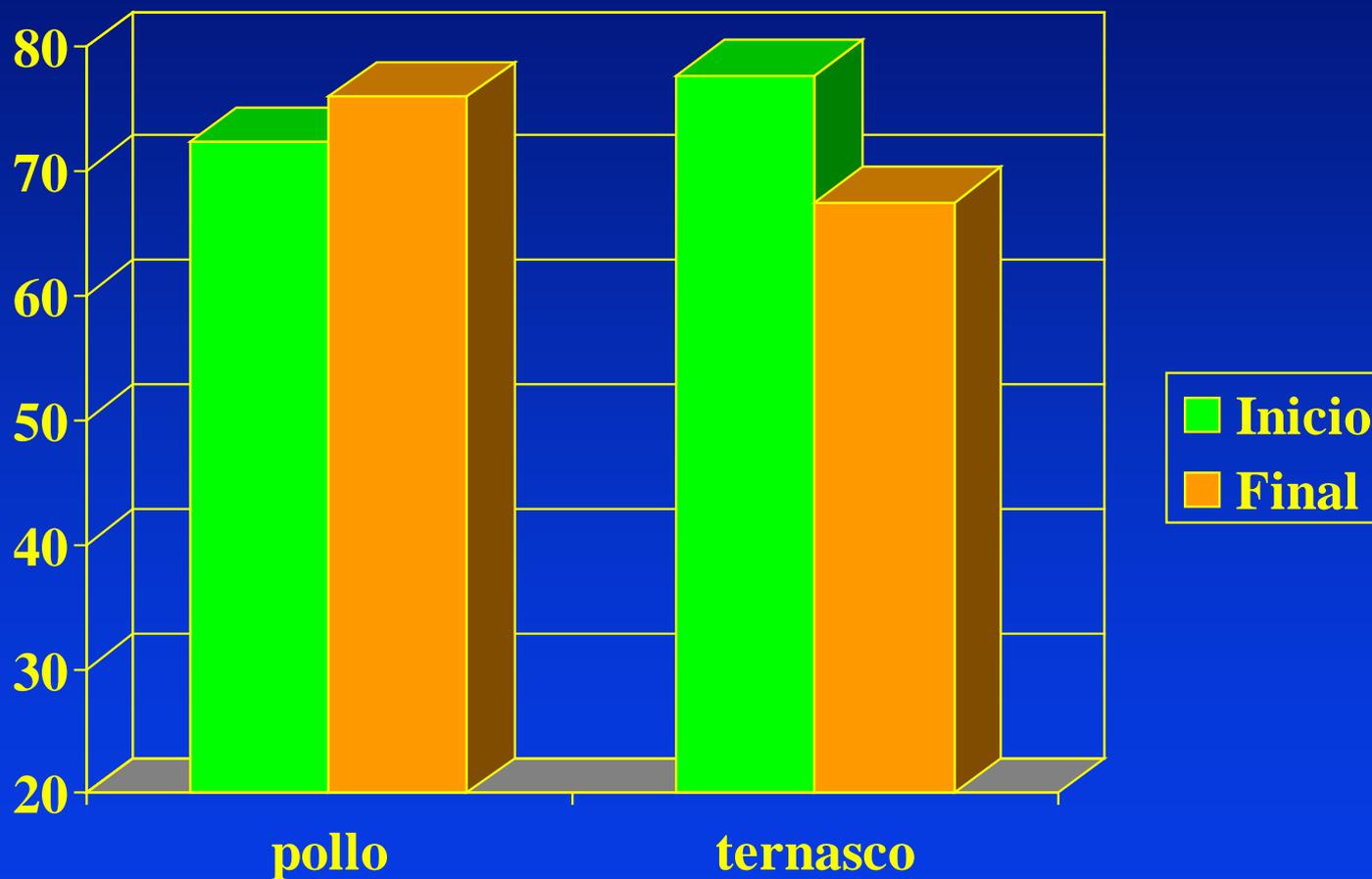
2^o tratamiento

Colesterol (mg/dl) (130-220 valor de referencia)



Triglicéridos (mg/dl) valor de referencia (45-185)

$p=0.015$



Diseño del estudio (Monjas de clausura)

Ensayo cruzado y randomizado

N = 18 Pollo 3 días/semana

Pollo 3 días/ semana

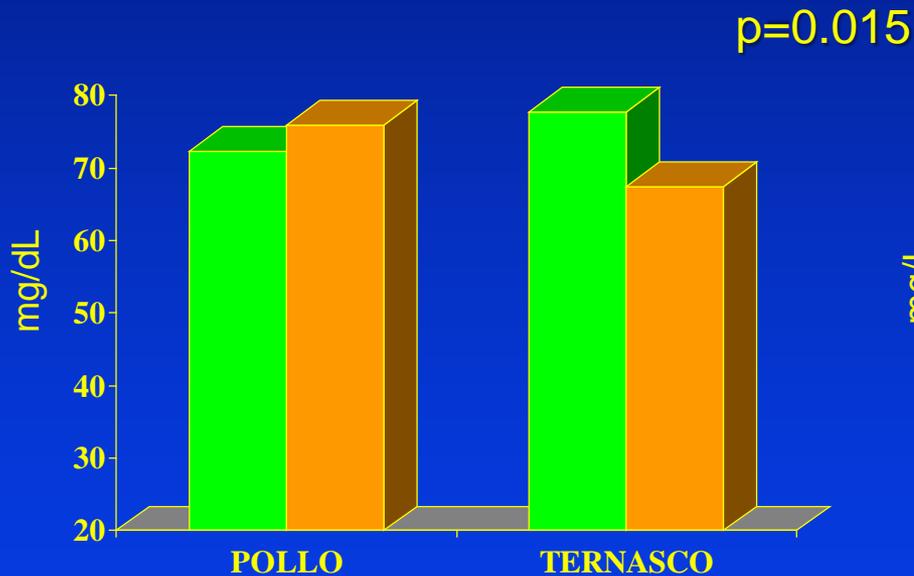
N = 18 Ternasco 3 días/semana

Ternasco 3 días/semana



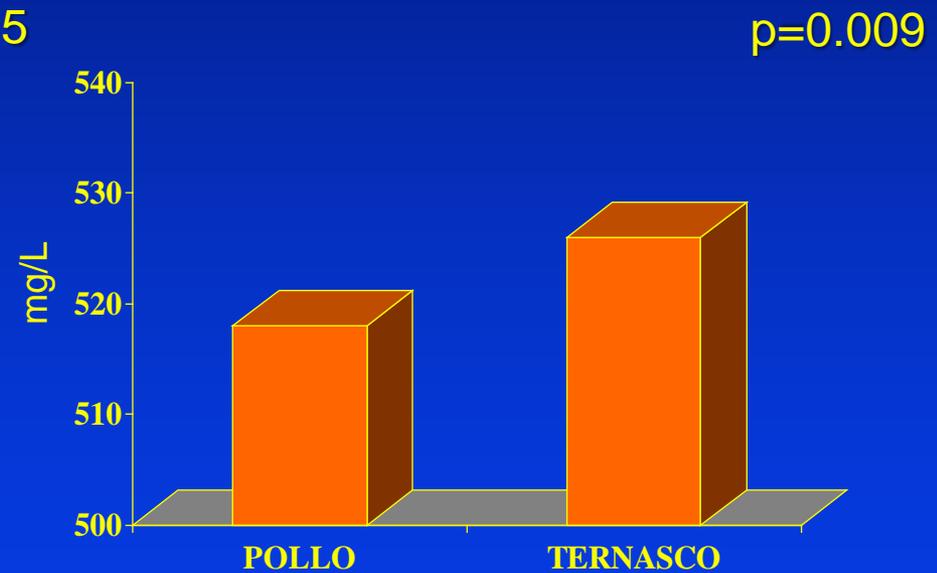
PARÁMETROS SANGUÍNEOS

TRIGLICÉRIDOS



Mesana et al. (2013) Nutr Hosp

HDL



Mateo-Gallego et al. (2012) Brit J Nutr



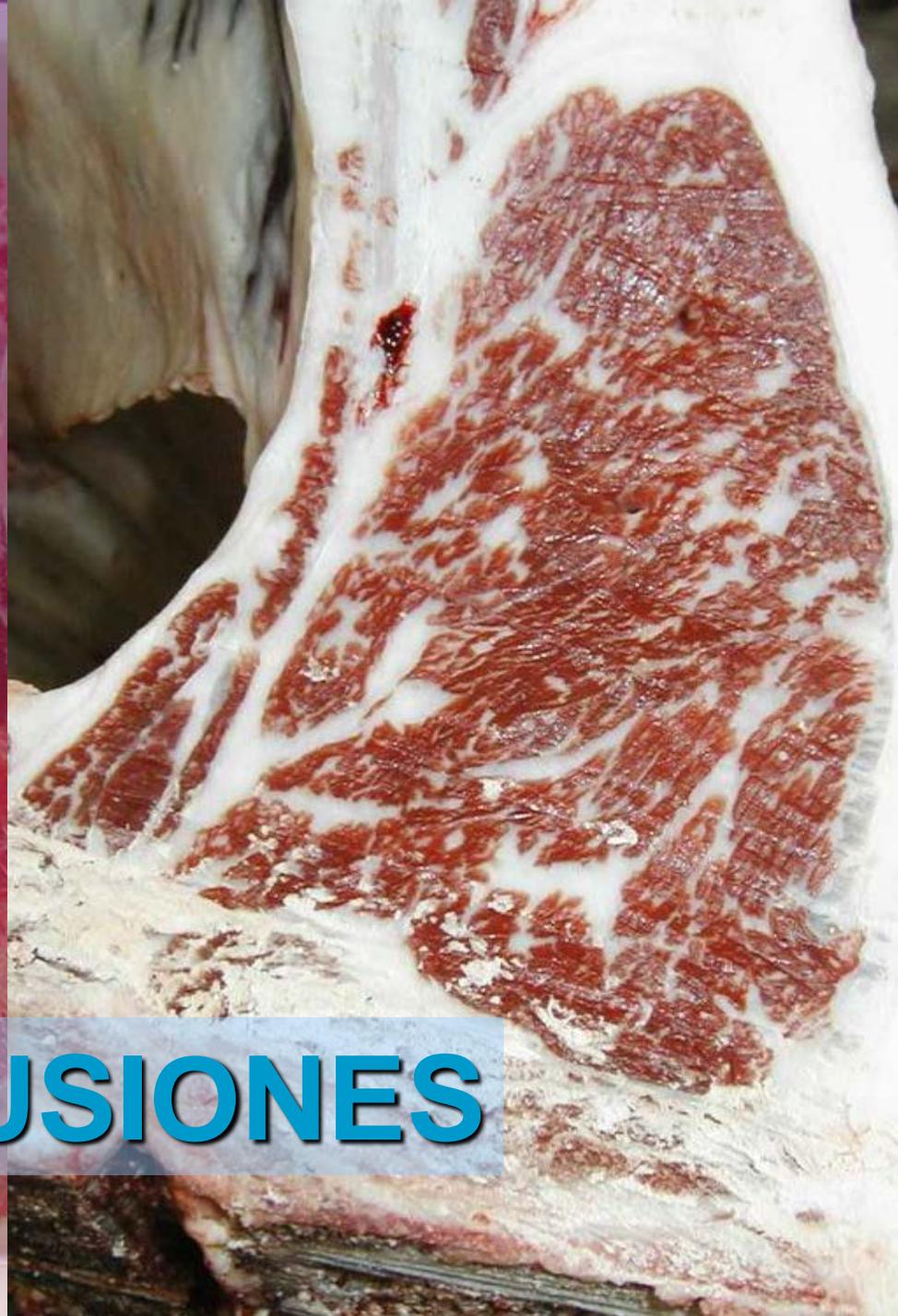
CHULETON DE TERNERA
nació/raza 16/03/05 cebado en España
sacrificado 10.2457/2 C.E.E.
N. canal: 12660

15,49 €/kg 1,136 kg 17,60 €

2534133017607

F. CADUCIDAD: 12.03.07
LOTE: 603
ATMÓSFERA PROTEGIDA

Conservar entre 0 y 5°.



CONCLUSIONES

Sistema de producción:

Más saludable en extensivo

II RUTA DEL RETINTO DE CONIL

DEL 5 AL 14 DE DICIEMBRE DE 2014

Aceptabilidad:

Más aceptable, carne de concentrado



Salud:

Carne menos grasa de lo que parece

Cordero al menos "igual" de saludable que el pollo

DE 17 ESTABLECIMIENTOS

Organiza y Patrocina:



Patronato Municipal de Turismo



Ayuntamiento de Coel

Colaboran:



Asociación de Agricultores de Coel
© Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida



GRACIAS