**Incorporación de maíz alto oleico y “millo Corvo” en la producción de carne de Porco Celta. Efecto en la calidad nutricional de la carne**

Pateiro M (1), Domínguez R (1), Rodríguez I (2), Trindade MA (3), Munekata PES (1), Franco D (1), Santos EM (4), Lorenzo JM (1)

1. Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Ourense, España.
2. ASOPORCEL (Asociación de Criadores de Ganado Porcino Celta), Lugo, España.
3. Departamento de Engenharia de Alimentos, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade de São Paulo, Pirassununga, São Paulo, Brazil.
4. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Área Académica de Química, Hidalgo, México.

Dirección de e-mail: trindadema@usp.br

RESUMEN

Las características especiales de rusticidad de la raza “Porco Celta” le confieren una perfecta adaptación al hábitat de los bosques autóctonos gallegos. Esto permite que estos animales puedan explotarse en régimen extensivo, obteniendo así un producto de calidad excepcional apreciado por los consumidores, caracterizado por la profunda infiltración de la grasa. El sistema de cría tiene una influencia importante sobre el contenido de grasa intramuscular y la composición de la misma. Dentro del sistema de cría, la alimentación es el principal factor que condiciona la calidad de la carne producida. El cerdo, al ser un animal de estómago monocavitario, modifica poco la composición de la grasa de la dieta durante el proceso digestivo y, por tanto, el tipo de alimentación que recibe repercute significativamente en la composición de los ácidos grasos del tejido adiposo. Con el objeto de mejorar el perfil nutricional de esta carne, este estudio evaluó la inclusión de maíz alto oleico y “millo Corvo” en las mezclas de los cereales con los que se alimentaron los animales durante su cría. Para ello se utilizaron un total de 46 animales que fueron divididos en tres lotes: un lote control (16), un lote alimentado con maíz alto oleico (15), y otro con “millo Corvo”(15). A las 24 horas *post mortem*, se extrajo el músculo *longissimus dorsi* de cada media canal izquierda, en el que se evaluó el contenido en grasa y el perfil de ácidos grasos. La incorporación de “millo Corvo” en la dieta de los animales resultó en un incremento significativo de los niveles de grasa (5,33% *vs.* 1,76 y 2,24% para los lotes alimentados con millo corvo, maíz alto oleico y control, respectivamente). En el caso de los ácidos grasos, los monoinsaturados (32,09-44,67%) fueron los mayoritarios, seguidos por los saturados (24,47-34,69%) y los poliinsaturados (9,04-10,08%). El ácido oleico fue el mayoritario en todos los lotes evaluados, siendo más abundante en los cerdos alimentados con “millo Corvo” (36,47 g/100 g); mientras que la alimentación con maíz alto oleico no permitió incrementar los contenidos obtenidos en el lote control (26,41 *vs.* 32,26 g/10 g). A continuación, en abundancia, destacan los contenidos de ácido palmítico y esteárico, en los que se observó el mismo efecto. Por el contrario, no se observaron diferencias significativas en el caso del ácido linoleico y araquidónico, cuyos contenidos fueron ligeramente más altos en el lote control. Con respecto a los índices nutricionales, la relación *n*-6/*n*-3 estuvo muy influenciada por la composición de ácidos grasos de la dieta de los animales. Los resultados obtenidos superaron en todos los casos las recomendaciones nutricionales para la dieta humana (*n*-6/*n*-3<4,0), aunque los valores fueron más favorables en el caso del lote alimentado con maíz alto oleico. A la vista de los resultados obtenidos, la inclusión de “millo Corvo” en la dieta de los animales permitiría formular una alimentación sin grasas animales ni aceite de palma, consiguiéndose así una diferenciación nutricional frente a los productos que se comercializan actualmente.

Este estudio fue financiado por la Xunta de Galicia (FEADER 2020/056A).

Palabras Clave: *longissimus dorsi*, grasa intramuscular, ácidos grasos, ácido oleico, valor nutricional