**Efecto del cruce en la calidad de la grasa de la carne la raza Rubia Gallega**

Munekata PES (1), Purriños L (1), Pérez-Álvarez JA (2), Bermúdez R (1), Echegaray N (1), Domínguez R (1), Teixeira A (3), Pateiro M (1), Campagnol PCB (4), Lorenzo JM (1)

(1) Centro Tecnológico de la Carne de Galicia Rúa Galicia No. 4, Parque Tecnológico de Galicia, San Cibrao das Viñas, 32900 Ourense, España.

(2) IPOA Research Group, Agro-Food Technology Department, Centro de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental (CIAGRO-UMH), Universidad Miguel Hernández, Alicante, España.

(3) Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança - Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Campus de Santa Apolónia, Bragança, Portugal.

(4) Department of Food Science and Technology (DTCA), Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

paulomunekata@ceteca.net

La carne producida a partir de la raza bovina Rubia Gallega es una de las principales razas nativas de España. Esta raza tiene Indicación Geográfica Protegida y es apreciada debido a su calidad nutricional. Sin embargo, hay poca información sobre el efecto del cruce sobre la calidad de la carne de esta raza. Así, el objetivo de este estudio fue caracterizar la calidad de la grasa de la carne obtenida del cruce Rubia Gallega x Holstein-Friesian. Animales de la raza Rubia Gallega y del cruce Rubia Gallega x Holstein-Friesian fueron sacrificados con 42 meses de edad. Las muestras (*Longissimus thoracis et lumborum*) fueron evaluadas con respecto al contenido de grasa y el perfil de ácidos grasos. Los datos fueron evaluados estadísticamente con la ANOVA de una vía. El test de Duncan fue usado para determinar las diferencias entre las medias de mínimos cuadrados (*P*<0,05). El análisis de contenido de grasa indicó un efecto no significativo entre las dos razas (10,4-13,0 g grasa/100 g carne). Con respecto al perfil de ácidos grasos, no fueron observadas diferencias significativas en los ácidos grasos saturados (46-47% área total), monoinsaturados (48-49% área total), poliinsaturados (5% área total), omega-3 (1% área total) u omega-6 (4-5% área total). Los principales ácidos grasos en la carne de las dos razas fueron el ácido oleico (39,32-38,93% área total), ácido palmítico (27,30 y 28,51% área en la raza Rubia Gallega y el cruce con Holstein-Friesian, respectivamente) y ácido esteárico (14,63 y 12,54% área en la raza Rubia Gallega y el cruce con Holstein-Friesian, respectivamente). Por otro lado, hubo diferencias significativas (*P*<0,05) en los ácidos grasos palmítico y esteárico, y se observó un efecto significativo en los ácidos grasos insaturados palmitoleico (3,94 y 3,30% área en la raza Rubia Gallega y el cruce con Holstein-Friesian, respectivamente) y linoleico (2,75 y 3,41% área en la raza Rubia Gallega y el cruce con Holstein-Friesian, respectivamente). En conclusión, algunas diferencias significativas fueron observadas en algunos ácidos grasos pero el cruce con Holstein-Friesian tiene un efecto limitado en el contenido de grasa y en el perfil de ácidos grasos de la carne de la raza Rubia Gallega.

Agradecimientos: Los autores agradecen a la GAIN (Axencia Galega de Innovación) por su apoyo en esta publicación (número de subvención: IN607A2019/01). Los autores agradecen al INIA por su apoyo en esta publicación (ref. RTA2017-00081-C04). Los autores son miembros de la Red HealthyMeat, con apoyo de CYTED (ref. 119RT0568). Paulo E. S. Munekata agradece por la beca post-doctoral del Ministerio de Ciencia e Innovación (MCIN, España) programa “Juan de la Cierva” (IJC2020-043358-I).

Palabras Clave: Calidad de carne, raza autóctona, grasa, perfil de ácidos grasos