
Obtenció d'estàndards d'engreix de porc Ral d'Avinyó per a una òptima qualitat de la carn

.....
Líder:

Matadero Frigorífico de Avinyó, SA

.....
Altres membres perceptors:

Catalana de Embutidos, SA

.....
Altres membres no perceptors:

IRTA

.....
Coordinador:

INNOVACC

01. Motivació

La línia genètica porcina Ral d'Avinyó ha estat desenvolupada a Catalunya i enfocada majoritàriament al mercat autòcton. És per aquestes raons que és de gran importància poder implantar estratègies de millora contínua per adaptar la seva producció a les necessitats dels consumidors i assegurar l'èxit d'aquesta iniciativa que encara es troba en fase de desenvolupament.

Aquest projecte ha intentat aconseguir una millora del sistema productiu d'aquesta varietat pel que fa a les condicions de dejuni, transport dels animals, reducció d'antibiòtics durant la fase de transició i adaptació a l'estrès tèrmic. Amb l'observació de com incideixen tots aquests factors en la qualitat de la carn fresca, es pretén oferir un producte amb un pH, greix infiltrat, color i tendresa excel·lents.

02. Resultats i conclusions

El seguiment de les dades productives va permetre determinar que, entre les estacions més caloroses i més fredes, hi havia una diferència de 7 dies per arribar al pes de sacrifici objectiu. Això no obstant, l'efecte de la reducció d'antibiòtics i les dues tipologies de pinso utilitzades no van presentar diferències significatives respecte de les taxes de creixement, ja que les variants genètiques estudiades van comportar-se de la mateixa manera pel que fa a paràmetres productius. Els mascles castrats i les femelles tampoc no van ser significativament diferents al final del període d'engreix.

Sí que es va poder observar que la temperatura dels animals just després del sacrifici va ser superior en èpoques més caloroses, cosa que representa un risc superior de presentar pH no adequats per obtenir una qualitat de carn òptima. Cal aplicar bones estratègies de maneig per minimitzar aquest efecte. Els exemplars que van tenir més dificultat per reduir la temperatura corpo-

ral van ser mascles castrats, possiblement a causa del seu nivell superior d'engreix. Els animals que havien fet dejuni les 17 hores abans del sacrifici, comparats amb els dejunats només 7 hores abans, van presentar un percentatge menor de pes intestinal en relació amb el pes canal. Així doncs, la mesura del pes intestinal podria ser un indicador vàlid per determinar si un lot d'animals s'ha dejunat correctament a fi de millorar aspectes com ara el pH (superior en els exemplars que havien fet dejuni), el benestar animal, el rendiment econòmic, la gestió de residus i el risc de contaminació creuada per femtes.

La carn dels animals Ral d'Avinyó va presentar valors de greix intramuscular elevats, superiors en mascles castrats. Les valoracions de duresa que va rebre van ser molt favorables, sobretot en els animals de pH més elevat. La mateixa tendència es va observar en les peces de llom curat i de pernil cuit que es van avaluar durant l'estudi.

Pel que fa al transport, es va poder definir un protocol per proporcionar les condicions adequades per a la varietat Ral d'Avinyó.

