
Selecció de l'alimentació de truges no reproductores per a la millora del perfil lipídic dels embotits curats d'alta qualitat

Líder:

Grup Gepork, SA

Altres membres perceptors:

Splendid Foods, SAU

Altres membres no perceptors:

Fundació Universitària Balmes

Coordinador:

INNOVACC

01. Motivació

Els embotits són un dels aliments que aporten més greix a la dieta dels consumidors de l'Estat espanyol. És per aquesta raó que es preveu que la indústria càrnia d'embotits se centri en la producció d'aliments més saludables per al consumidor i que tinguin un millor perfil nutricional. La modificació de la composició d'algunes matèries primeres a partir de la selecció genètica i/o de l'alimentació de l'animal pot ser una línia interessant per obtenir aliments més saludables.

El fet d'aconseguir aquesta fita sense disminuir la qualitat sensorial de l'aliment és un repte addicional, ja que la seva acceptació



depèn molt d'aquest factor i podria condicionar l'èxit posterior del producte en el mercat. Aquesta millora nutricional s'ha d'aconseguir estudiant els paràmetres següents:

- La modificació en l'alimentació de l'animal en l'àmbit del perfil lipídic de la carn.
- La viabilitat d'utilitzar carn de porc amb un millor perfil lipídic com a matèria primera dels embotits en estudi.
- Avaluar les propietats nutricionals i sensorials dels embotits.
- Determinar el perfil de textura i color dels embotits.

A part, també cal garantir la sostenibilitat i un impacte mediambiental menor. Per aquesta raó, el projecte també s'ha centrat en l'avaluació de 3 tipologies de pinso usades com a aliment en les granges d'engreix per veure quina és la més respectuosa envers el medi ambient. També cal detectar els punts crítics de la cadena de valor per poder optimitzar el consum de recursos i energia.

02. Resultats i conclusions

Les proves realitzades han demostrat que l'alimentació de l'animal i l'estacionalitat de l'engreix tenen un clar impacte en les propietats químiques i nutricionals de la carn fresca, que es reflecteix especialment en el perfil d'àcids grassos. Si s'aplica una dieta especial amb un alt contingut en àcids grassos insaturats, la quantitat d'aquest element en la carn s'incrementa de manera significativa i es redueix la d'àcids grassos saturats. Aquests canvis pel que fa a la composició de la carn no es detecten en el producte curat, fet que demostra que caldrà fer més estudis amb modificacions en la dieta de l'animal a llarg termini.

Encara que els canvis químics de la llonganissa no siguin significatius, sí que s'observen canvis en l'àmbit sensorial que demostren com altres elements no analitzats en aquest estudi sí que es poden haver modificat durant l'engreix, com ara els compostos volàtils aromàtics.

La producció de pinsos és la fase de la cadena de valor de la producció de carn de porc que genera impactes ambientals més elevats. Ha quedat demostrat que millorar les formulacions de pinsos des d'un punt de vista ambiental, i no només des d'un punt de vista nutricional com sovint s'ha fet fins ara, és un factor clau si es pretén millorar la sostenibilitat del sector porcí. En aquest sentit, s'ha demostrat que les noves composicions de pinsos encarades a les últimes fases d'engreix que s'han desenvolupat en el marc d'aquest projecte tenen un perfil ambiental clarament millor que la formulació convencional. D'aquesta manera, s'han aconseguit reduir significativament els impactes ambientals totals per quilo de carn.

Finalment, s'ha pogut comprovar que, si es realitza una gestió correcta del territori en les granges o unitats d'acollida extensives, la qualitat ambiental del paisatge es pot millorar notablement, fet que potencia la presència de pol·linitzadors i l'augment de la biodiversitat dels ecosistemes agroindustrials.