



meatquality.eu

mEAT
quality

Cómo mejorar la calidad de carne



Dra. Isabel Revilla Martín



Funded by
the European Union

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 Research and Innovation Programme under Grant Agreement No101000344, It reflects only the author's view and that the European Commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains,



**VNiVERSiDAD
D SALAMANCA**



Objetivos principales

mEATquality tiene como objetivo proporcionar al consumidor carne de cerdo y pollo de engorde de **alta calidad**, mediante el desarrollo de conocimientos científicos y soluciones innovadoras junto con los ganaderos y los socios de la cadena, para hacer frente a las **demandas** de la **sociedad**, las **preocupaciones ambientales** y las **necesidades económicas**.



Financiado por
la Unión Europea

mq



mEATquality pretende dar respuesta a:

- ¿Cómo afectan **los factores de producción extensiva** frente a los intensivos a la calidad de la carne de cerdo y de pollo procedente de sistemas de producción convencionales y ecológicos?
- ¿Podemos desarrollar metodologías innovadoras para determinar la **autenticidad, la calidad y la seguridad de la carne**?
- ¿Cuáles son **las preferencias de los consumidores** en cuanto a la calidad intrínseca y extrínseca de la carne?
- ¿Cómo podemos promover la **producción ganadera sostenible** sin dejar de producir **carne de alta calidad**?





Cuestiones de investigación:

¿Qué aspectos investiga el proyecto?

1. Aspectos sobre la extensividad de la producción

- Espacio
- Raza
- Alimentación
- Enriquecimiento ambiental

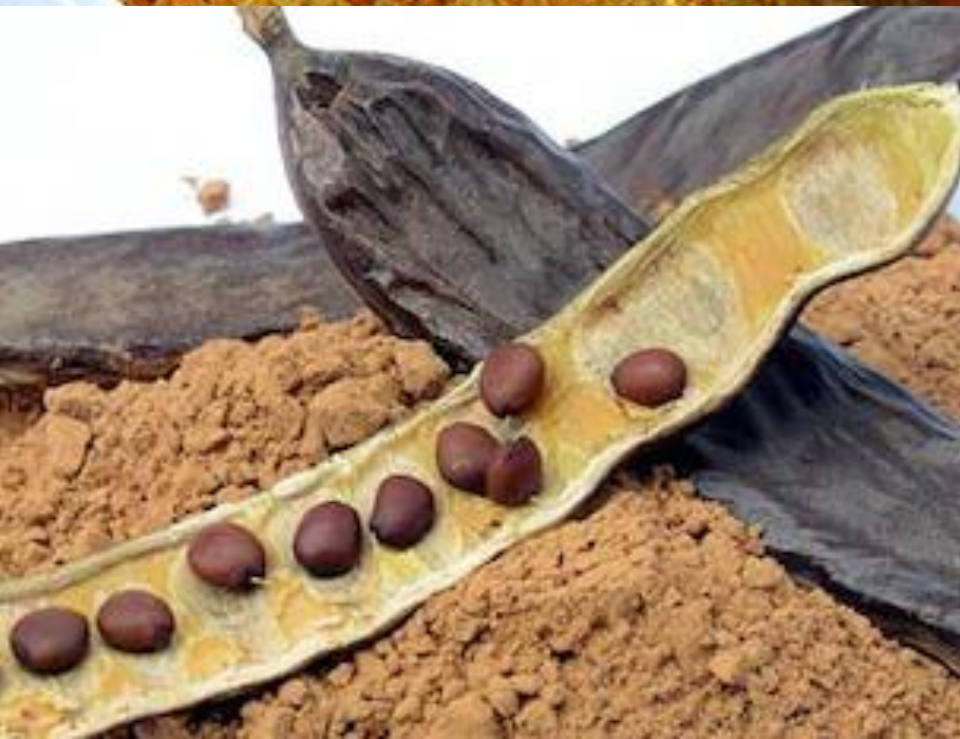
2. Aspectos de la calidad de la carne

- Aspectos nutricionales
- Sabor
- Seguridad y confianza



Financiado por
la Unión Europea

mq



Alimentación / Dieta

Ensayos en cerdo blanco intensivo

Efecto inclusión subproducto cítrico: mínimo

- Pérdidas por goteo y por cocción ligeramente superiores
- Más proteína
- Sin cambios en el perfil lipídico

Efecto inclusión algarroba

- Más roja y ligeramente más oscura
- Más blanda
- Mejor perfil lipídico: más ácidos grasos poliinsaturados



Enriquecimiento ambiental

Ensayo 1: cerdas 100% ibéricas, con acceso al exterior

Enriquecido: exterior con charca, cadenas de metal, cuerdas, juguetes masticables

Efecto enriquecimiento: mínimo

- Mayor contenido en agua
- Sin diferencias en el resto de los parámetros

Ensayo 2: 50% ibérico, establo con acceso a patio

Enriquecido: pelotas y cuerdas de algodón

Efecto inclusión juguetes: mínimo

- Mayor pérdida por cocción
- Más blanda
- Mejor perfil lipídico: más ácidos grasos poliinsaturados



Raza / Sistema de producción

Efecto de la raza 100% Ibérica vs 50% Iberica x Duroc

- Mayor pH
- Menor pérdida por goteo
- Más oscura y roja (efecto montanera)
- Más dura (montanera) vs más blanda (cebo)
- Más grasa en montanera
- Menos saturados y más polinsaturados (n3)
- (montanera)

Efecto del sistema Montanera vs Cebo de campo

- Mayor pH
- Menor pérdida por goteo
- Más oscura y roja (efecto raza)
- Más dura
- Más proteína y menos grasa
- Más n3 (efecto raza)



Conclusiones

Inclusión de subproductos cítricos o algarroba:

- El mínimo impacto en la calidad de la carne
- Materias primas más sostenibles
- Producción de carne de buena calidad de manera más respetuosa con el medio ambiente

Enriquecimiento ambiental:

- El mínimo impacto en la calidad de la carne
- Mejora del bienestar animal
- Muy valorado por los consumidores

Efecto de la raza y el sistema de explotación:

- El sistema de montanera produce la carne más saludable
- La raza ibérica 100% es la que mejor se adapta a este sistema