

CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL Y DE LA CARNE DEL CERDO CHATO MURCIANO.

PEINADO, B.^{*}, POTO, A.[†], GIL, F.^{**}, LÓPEZ, G.^{**}

^{*} Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (C.I.D.A.). La Alberca. Murcia.

^{**} Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

El estudio de la calidad de la carne, utilizando como materia prima la raza porcina autóctona, Chato Murciano es la consecuencia lógica de la demanda de los sectores sociales participantes, desde el ámbito productivo hasta el consumo. El reciente interés, tanto público como privado, que ha tomado la recuperación de esta raza, nos permite contar con un producto diferenciado, necesitado de estudios adecuados que le permitan competir en los mercados con otras razas porcinas.

En 31 animales de la raza porcina Chato Murciano, con edad media de 10 meses, se estudian diversos parámetros cualitativos y cuantitativos de la canal y de la carne: peso de sacrificio, de la canal caliente y la canal fría, medidas lineales de la canal, pH y color de los músculos longísimo lumbar y gracilis a 45 minutos y a 24 horas postmortem, espesor del tocino dorsal (ETD), escandallo de la canal, determinación de la grasa intramuscular de los músculos longísimo lumbar y vasto medial. Algunos de los resultados medios obtenidos son: ETD2: 3.09 ± 0.68 cm, perímetro del jamón: 73.94 ± 4.37 cm. y longitud del jamón: 37.16 ± 3.12 cm. La evolución del pH en la canal es la propia de cerdos no productores de carnes PSE.

Este trabajo ha sido financiado por los proyectos de investigación INIA SC99-039 y PR00-03-01.