

Fecha: 10/10/07

Sección: Educación

Página: 11

CÓRDOBA



EL ESTUDIO DEL DEPARTAMENTO DE GENÉTICA HA SIDO PRESENTADO AL MINISTERIO DE AGRICULTURA

El cerdo ibérico puro beneficia la salud cardiovascular humana

► La UCO identifica las diferencias de los productos según la genética

► Un investigador apunta que la carne de Lampiño tiene más calidad

PILAR COBOS
local@cordoba.elperiodico.com
CÓRDOBA

Un estudio sobre el cerdo ibérico realizado por el departamento de Genética de la UCO y el de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Sevilla, el CIFA Las Torres, el Ministerio de Agricultura y la asociación Aeceriber ha determinado que la carne de ibérico puro cuenta con propiedades beneficiosas para la salud cardiovascular humana porque presenta menores niveles de grasa saturada (perjudicial) y mayores niveles de ácidos grasos poliinsaturados (beneficiosos) en comparación con el ibérico cruzado con Duroc. En este sentido, Ignacio Clemente, investigador de la UCO, explicó que "lo importante del cerdo ibérico es la grasa intramuscular, que es la principal responsable de los atributos sensoriales estupendos con los que cuenta".

Además, dentro de las cuatro estirpes de ibérico puro estudia-



►► Antonio Molina (izqda.) junto a Ignacio Clemente y los compañeros del departamento de Genética.

das por este equipo, el Negro Lampiño, el Entrepelado, el Retinto y el Torbiscal, Ignacio Clemente destacó que los solomillos de Lampiño podrían diferenciarse en el mercado porque presentan mayor calidad, una mayor jugosidad y una textura más tierna. Así, esta estirpe cuenta con "unas cualidades organolépticas más acordes con el gusto del consumidor y su apreciación sensorial".

Del mismo modo, las conclusio-

nes del estudio determinan que los solomillos de Lampiño, Entrepelado y Retinto tienen una carne más roja y oscura, con más contenido en hierro, por lo que son más recomendables para la salud humana. Por otro lado, la carne de los cerdos cruzados con Duroc cuenta con un menor porcentaje proteico y contenido en hierro.

El objetivo del proyecto ha sido identificar las características físico-químicas y organolépticas de

los solomillos y presas del cerdo ibérico, pero aún se deben realizar las últimas pruebas. En el estudio se han basado en la genética de las estirpes de ibérico puro y la de los animales cruzados al 50% con Duroc. Las conclusiones han sido presentadas al Ministerio de Agricultura y a finales de noviembre se darán a conocer los resultados en las VI Jornadas ibéricas de razas autóctonas y sus productos tradicionales, que se celebrarán en Sevilla. ■

