

VACUNO DE CARNE

ANÁLISIS SENSORIAL

Nuevo estudio comparativo de la carne de ternera de la dehesa andaluza a nivel de consumidores



Con nuestros trabajos buscamos caracterizar la carne de Ternera de la Dehesa Andaluza comparándola con otras de prestigio existentes en el mercado. Así, queremos ayudar a poner las bases para la creación de una posible Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida o cualquier otra figura oficial análoga, que permita revalorizar este magnífico producto procedente de un sistema tan peculiar y de tan alto valor ecológico, medioambiental y paradigma de agricultura sostenible, como es el Ecosistema Dehesa.

C. J. Porras Tejeiro
J. L. Pérez Almero
P. Brun Esquiliche
C. Casas Millán
Centro IFAPA Las Torres y Tomejil. Alcalá del Río (Sevilla)

Con el primero de nuestros trabajos sobre el particular, se concluyó que la carne de la Ternera de la Dehesa Andaluza era valorada por los consumidores, como mínimo, al mismo nivel, que las más prestigiadas del mercado (Porras y col., 2001).

Como este resultado lo consideramos de sumo interés, nos pareció útil para el sector, vol-

ver a tocar el tema a mayor escala, con más respuestas de consumidores, para así tener la máxima garantía y confirmación de las conclusiones que se habían alcanzado.

De ahí el trabajo que ahora presentamos y en el que se han comparado las carnes, siempre filetes de lomo, de los siguientes cuatro tipos de ternera: Ternera de la Dehesa Andaluza,

Ternera Gallega, Ternera Ecológica y Ternera Convencional.

PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL ESTUDIO

La carne de Ternera de la Dehesa Andaluza ha procedido de ocho hembras, nacidas, criadas y rematadas en una dehesa de la Sierra Norte de Sevilla. Eran hijas de vacas Retintas y de toros de raza Limusina. Fueron destetadas con unos siete meses y sacrificadas con algo menos de los 350 kilogramos en vivo, al año de edad aproximadamente.

Las otras carnes se adquirieron, con una maduración similar, en el único establecimiento que encontramos en Sevilla que, en aquel momento, disponía de todos los tipos de terneras a probar.

Los atributos o cualidades de

TABLA 1 / Resultados de la Valoración de los Atributos de la Carne por los Consumidores

	Tipo ternera	Media	Desv. típ.	CV	sig 5%	sig 10%
VISUAL	T. Ecológica	6,69	1,6	23,7	a	a
	T. Convencional	6,72	1,5	22,7	a	a
	T Dehesa Andaluza	7,00	1,3	18,7	a	b
	T. Gallega	7,03	1,4	19,4	b	b
JUGOSIDAD	T. Ecológica	6,48	1,6	24,2	a	a
	T. Convencional	6,55	1,5	22,2	a	a
	T. Gallega	6,93	1,5	22,0	b	b
	T Dehesa Andaluza	7,13	1,3	18,5	b	b
TERNEZA	T. Ecológica	6,63	1,5	22,3	a	a
	T. Convencional	6,67	1,4	21,1	a	b
	T. Gallega	6,90	1,5	22,3	a	b
	T Dehesa Andaluza	7,27	1,2	16,8	b	c
SABOR	T. Convencional	6,68	1,6	23,6	a	a
	T. Ecológica	6,85	1,6	22,7	a	b
	T. Gallega	7,01	1,5	21,3	b	b
	T. Dehesa Andaluza	7,41	1,2	16,6	c	c

los distintos tipos de carnes a medir por los consumidores, han sido los cuatro siguientes:

Aspecto Visual, Jugosidad, Terneza y Sabor.

La escala empleada para tal

Valore para cada muestra , desde 0 (si es pésimo) a 9 (si es óptimo) :
1º Aspecto visual, 2º Jugosidad 3º Terneza y 4º Sabor .

MUESTRA	A. Visual	Jugosidad	Terneza	Sabor
A				
B				
C				
D				

Estadillo de cata para valorar muestras de diferentes tipos de ternera

valoración ha sido la que va desde 0 si la calidad a medir es pésima o muy mala, hasta 9 si la calidad a valorar es óptima o muy buena.

En la cata han participado 71 familias en sus respectivos domicilios. Sus componentes, de forma independizada, han sido los que han hecho las va-

loraciones pertinentes, es decir, que los catadores no han sido expertos ni preparados para tal fin.

A cada familia se le entregó un sobre grande con los cuatro filetes de lomo envasados al vacío con las instrucciones o "Normas a seguir". También iban cuatro ejemplares del "Es-

Mejore su resultado final. Los sistemas de producción Buhler de alto rendimiento para la alimentación animal son los sistemas utilizados por las empresas líderes de todo el mundo. Los fabricantes saben que no pueden basarse sólo en la tecnología en sí misma, sino también en el apoyo de las empresas que la producen. Un servicio que combina presencia local con experiencia global reduce los costes de alimentación para el funcionamiento del molino y aumenta la capacidad. Para obtener más información, visite www.buhlergroup.com.



VACUNO DE CARNE

GRÁFICO 1 / Valoración del aspecto visual

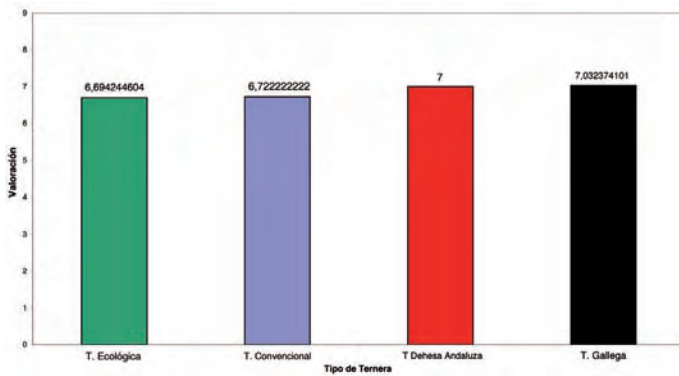


GRÁFICO 2 / Valoración de la jugosidad

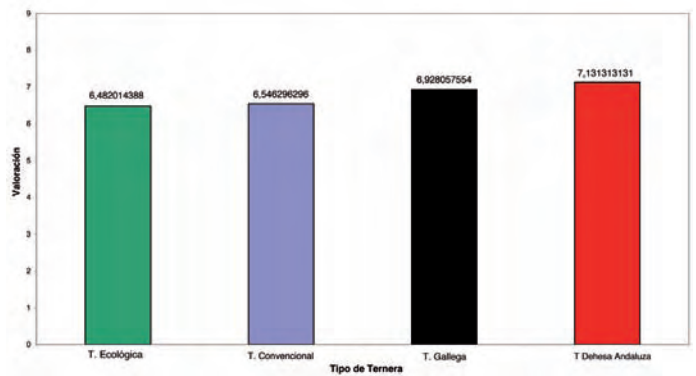


GRÁFICO 3 / Valoración de la terneza

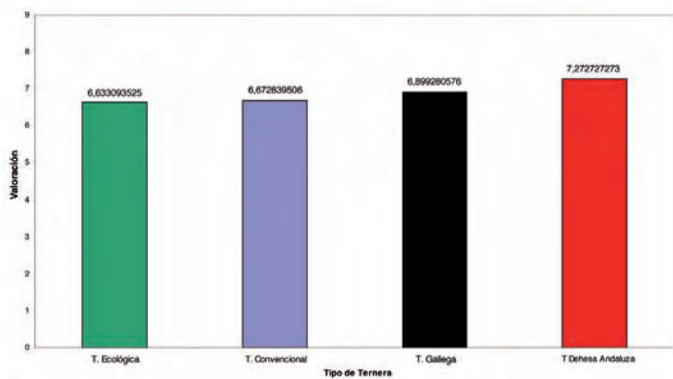
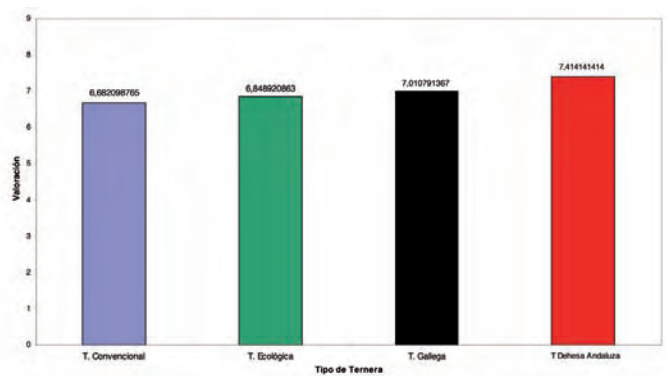


GRÁFICO 4 / Valoración del sabor



tadillo” para ser rellenados por los catadores. En total recibimos correctamente rellenos 979 estadillos, con los que hemos elaborado los resultados de este trabajo.

VALORACIÓN DEL ASPECTO VISUAL

Los Resultados numéricos aparecen reflejados en el primer apartado de la **Tabla 1**. Y en forma de figuras, en el **Gráfico 1**.

De ahí se desprende que están en cabeza, sin diferencia estadística entre ellas, la Ternera Gallega y la Ternera de la Dehesa Andaluza.

VALORACIÓN DE LA JUGOSIDAD

Los Resultados en forma de cifras están en el segundo apartado de la **Tabla 1**. Y en forma de figuras en el **Gráfico 2**. En este caso la Ternera de la Dehesa Andaluza es la mejor valorada se-

guida de la Ternera Gallega, sin llegar a alcanzarse una diferencia estadística entre ellas.

VALORACIÓN DE LA TERNEZA

Los Resultados en forma de

números se muestran en el tercer apartado de la **Tabla 1**.

Y en forma de figuras en el **Gráfico 3**. En esta cualidad la Ternera de la Dehesa Andaluza es la mejor valorada sobre todas las demás, incluso estadísticamente hablando.

RESULTADOS DEL ESTUDIO

En un Análisis Sensorial realizado con 71 familias, la comparación de la carne de Ternera de la Dehesa Andaluza con las de Ternera Gallega, Ternera Ecológica y Ternera Convencional, ha resultado altamente positivo para la primera.

En las cualidades del Sabor y la Terneza, la Ternera de la Dehesa Andaluza ha alcanzado la máxima puntuación sobre todas las demás, siendo esa diferencia estadísticamente significativa. En la Jugosidad y en el Aspecto Visual, también está en cabeza junto con la Ternera Gallega.

Como consecuencia de estos resultados, la Ternera de la Dehesa Andaluza se hace más que merecedora de disponer de una Denominación de Origen, de una Indicación Geográfica Protegida o de cualquier otra figura oficial análoga que respalde su calidad contrastada por los propios consumidores.

VALORACIÓN DEL SABOR

Los Resultados numéricos se exponen en el cuarto y último apartado de la **Tabla 1**. Y de manera gráfica en el **Gráfico 4**. Vuelve a estar, también en este atributo, la Ternera de la Dehesa Andaluza por encima de todas las demás en valoración, con diferencia estadísticamente significativa.

AGRADECIMIENTOS

Al Proyecto INTERREG III A Acrónimo SECAL, sin cuya financiación no se hubiera podido realizar este trabajo. A la Cooperativa OVIPOR por su colaboración en el mismo.

BIBLIOGRAFÍA

Porras, C.; Alcalde, M. J.; Brun, P.; Copete, J. y Pérez, R. (2001). "Carne de Ternera de la Dehesa Andaluza: un estudio comparativo". Ganadería. 4: 28-31.