

INVESTIGACIÓN DE TECAL Un estudio llevado a cabo por la Universidad de Extremadura identifica diferencias físico-químicas en este alimento en base a su procedencia racial

El enrojecimiento, la grasa, el brillo y la jugosidad es lo que hace diferente a un jamón cien por cien ibérico

BADAJOS

Redacción. Existen diferencias de composición y calidad entre un jamón procedente de un animal con una pureza racial del cien por cien y otro donde una parte de su porcentaje genético es cruzado. Esta es una de las principales conclusiones que se desprenden de un estudio desarrollado por la Universidad de Extremadura.

La investigación llevada a cabo por el Grupo de Investigación Tecnología y Calidad de los Alimentos de la UEx (Tecal) ha permitido constatar que los jamones, de padre y madre ibérica, los cien por cien ibérico, tienen un porcentaje de grasa de infiltración superior así como una mayor concentración de ácido oleico y mioglobina (proteína del músculo) que los cruzados. Así lo ha indicado el coordinador de este equipo de expertos, el profesor Jesús Ventanas.

El catedrático de Tecnología de los Alimentos ha explicado que este análisis, realizado desde la UEx, ha permitido demostrar que el jamón cien por cien ibérico también presenta unas propiedades sensoriales más aceptadas por el consumidor final, a través de aspectos como mayor brillo y jugosidad. «En los jamones cruzados sí que apreciamos un mayor grado de dureza, amargura y acidez de la carne que en los ibéricos puros. Son de alta calidad pero no máxima como en los de pura raza», ha matizado el profesor.

Para Ventanas esta investigación, pionera en España, sirve, además, para avalar científicamente la nueva norma de calidad del ibérico que recoge modificaciones en el



Jesús Ventanas durante su visita a una empresa del sector. Hoy

etiquetado de los productos para clarificar la información que recibe el consumidor. «Está siendo muy debatido el tema del etiquetado, sobre todo el que tiene que ver con la pureza racial, pero este estudio, el primero en el país, demuestra que este factor es determinante para la calidad y que hay que indicarlo a través de etiquetas cuando el producto sale al mercado», según el experto.

Desde la óptica de este especialista, los resultados obtenidos en este trabajo poseen una enorme repercusión para el sector tecnológico. «Y es que el tema es importante para el transformador que debe saber que la mayor pureza racial es un producto con unas características muy concretas, y para el productor, ya que si bien estos animales puros crecen más lentamente, tienen menos crías y consumen más pienso, están más próximos a los gustos del consumidor y ello repercutirá positivamente cuando llegue al eslabón final».

Este trabajo, publicado en la revista científica 'Meat Science', también ha arrojado otras importantes conclusiones. Entre ellas que la calidad y composición en los ibéricos –antes llamados cruzados– se mantienen intactas cuando la hembra es de raza ibérica o duroc. «En ese sentido, no hay justificación científico técnica para exigir que la madre sea ibérica pero hay una justificación de conservación de la raza, pues un macho ibérico podría tener cubiertas muchísimas necesidades pero al final la cabaña de ibérico puro desaparecería, con lo cual tiene su lógica la exigencia de la norma».

NUEVA TERTULIA EN BADAJOS

El Café Científico celebra sus dos años con cerveza

BADAJOS

Redacción El próximo jueves 24 de abril, a las 18.00 horas, en el Café Mogambo de Badajoz, se desarrollará una nueva edición del Café Científico con la cerveza como gran protagonista. Tres expertos expondrán sus conocimientos en distintos campos re-

lacionados con este tradicional líquido.

Los asistentes podrán conocer los beneficios que la cerveza aporta a la salud o qué tecnología se aplica en ésta, al mismo tiempo que sabrán apreciar colores, aromas y sabores haciendo un cuidado uso de los sentidos. La elab-

boración artesanal y sus micro-cervecerías también tendrá su espacio y para los que quieran iniciarse en este negocio se darán datos sobre el mercado local, nacional y europeo. Al finalizar se brindará una comparativa entre la cerveza artesanal y la industrial.

Sara Rodrigo, investigadora del grupo Agronomía de la UEx, junto a Pablo Muñoz, socio fundador de la cerveza artesanal extremeña Ballut, e Inmaculada Talaverano de la Asociación Cultural Catalia, serán quienes compartan sus experiencias con los participantes y respondan a las dudas.



Rellenando varias copas de cerveza. Hoy