

El olor de la carne de algunos cerdos



Panella-Riera, N., Blanch, M., González, J., M., Gil, M., Tibau, J., Gispert, M., Font i Furnots, M., Oliver, M. A.

Núria Panella, investigadora del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias), ha realizado un trabajo de investigación que aborda la reacción y aceptabilidad por parte de diferentes tipos de consumidores con respecto al olor de la carne obtenida de cerdos macho en-

teros (y por tanto, no castrados). Esta carne desarrolla un defecto sensorial a causa del olor sexual (o boar taint, en inglés) del animal, presentando un aroma y un gusto peculiares que es rechazado por una buena parte de los consumidores.

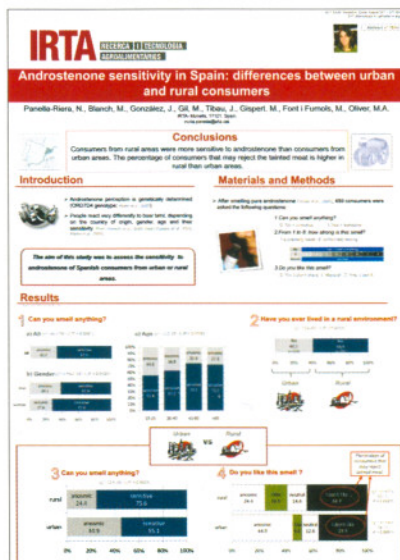
Los principales compuestos que contribuyen al olor sexual de la carne de cerdo son la androstenona y el escatol, aunque también existen otros compuestos que pueden jugar un papel en este sentido. La producción de escatol es debido a una degradación bacteriana del triptófano en el intestino del cerdo y está influenciada por las condiciones de cría de los animales, de manera que puede reducirse con una limpieza controlada de los corrales. La androstenona, en cambio, es una feromona masculina producida en los testículos y que se acumula en el tejido adiposo, y su presencia depende principalmente de la madurez sexual, así como de la genética del animal. El efecto de ambas es, frecuentemente, percibido durante la cocción de la carne de estos machos, por lo que el debate sobre la castración de los cerdos machos (se castran para evitar la producción de androstenona en los testículos), está creando, tanto interés por buscar alternativas, como polémica en toda Europa por los intereses económicos de las diferentes partes implicadas en la producción de carne porcina.

De los resultados obtenidos se



desprende que, de las 489 personas que participaron en el estudio, el 67% eran sensibles al olor de la androstenona (de los que un 72% eran mujeres y un 62% hombres), y que esta sensibilidad aumentaba con la edad.

A raíz del hecho de que la percepción de la androstenona viene determinada genéticamente, es decir, que solo una parte de los consumidores percibe este olor de la carne de cerdo y, entre estos, solo una fracción la rechaza, el estudio presentado por la investigadora del IRTA, tiene la originalidad de que planteó un análisis según la procedencia geográfica de los consumidores. El trabajo llegó a la conclusión de que un 75,5% de los consumidores de las áreas rurales perciben más la presencia de la androstenona que los procedentes de las áreas urbanas (55,1%), y también son los que más rechazan este tipo de carne (44,7% frente al 35,9% de los de las zonas urbanas).



Este trabajo de investigación fue presentado en forma de póster con el título "Sensibilidad a la androstenona en España: diferencias entre consumidores que viven en áreas urbanas y rurales", por la propia autora, Núria Panella, en el 61º Congreso de la Federación Europea de Ciencia Animal (EAAP), que tuvo lugar en Heraklion, Creta (Grecia), y fue el ganador al mejor póster del Congreso.