

# EFECTO DE LA EDAD DE SACRIFICIO SOBRE EL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE LA CARNE DE CERDO CELTA

Armesto, J<sup>1</sup>., Bermúdez, R<sup>1</sup>., Franco, D<sup>1</sup>., Rodríguez, I<sup>2</sup>., Castro, M.C<sup>2</sup>., López-Pedrouso, M<sup>3</sup>., S. Coop. Galega Tres Fuciños<sup>4</sup>, Purriños, L.,<sup>1</sup> Lorenzo, J.M<sup>1</sup>.\*

<sup>1</sup>Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, San Cibrao das Viñas, 32900, España  
<sup>2</sup>Asociación de Criadores de la Raza Porcina Celta (ASOPORCEL), Lugo, 27004, España  
<sup>3</sup>Dpto. de Genética, Universidad de Santiago de Compostela, 15706, España  
<sup>4</sup>Cooperativa de produtores de Porco celta, Lugo, 27530, España  
 E-mail: [jmlorenzo@ceteca.net](mailto:jmlorenzo@ceteca.net)



## INTRODUCCIÓN

La edad de los animales al sacrificio es un factor fundamental en la calidad de la carne.



**Composición de la carne**

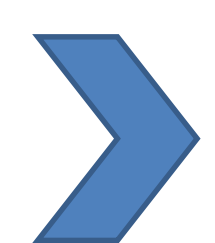
**Características de la grasa**

En el caso del cerdo celta es un factor muy importante, ya que su velocidad de crecimiento es baja.

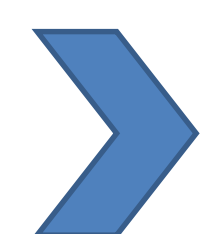


## MATERIAL Y MÉTODOS

2 edades al sacrificio diferentes



**10,5 meses**



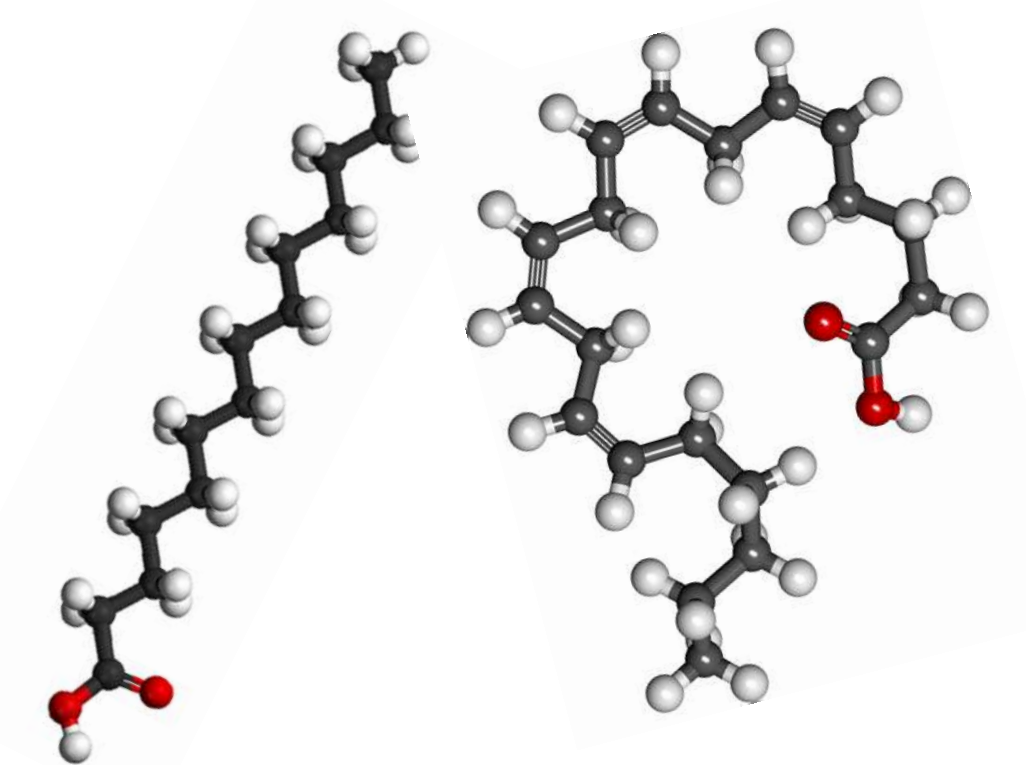
**15,5 meses**



**Cromatografía de gases**



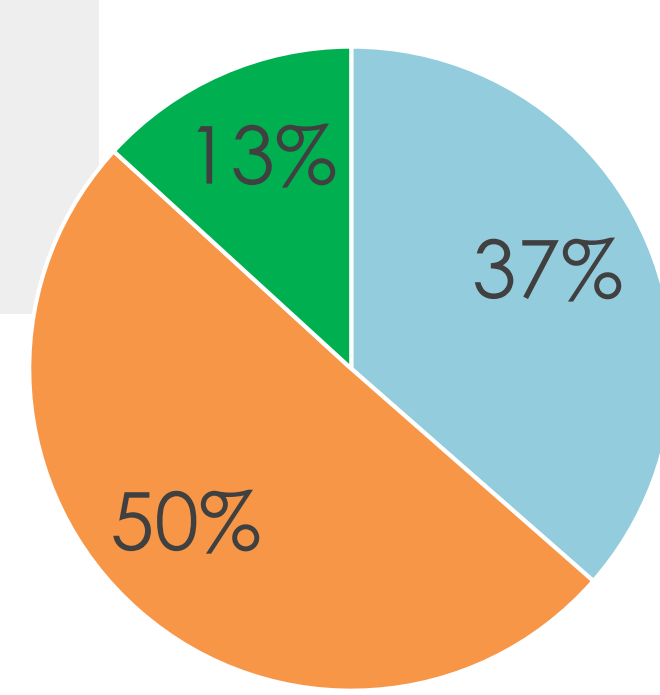
**Ácidos grasos**



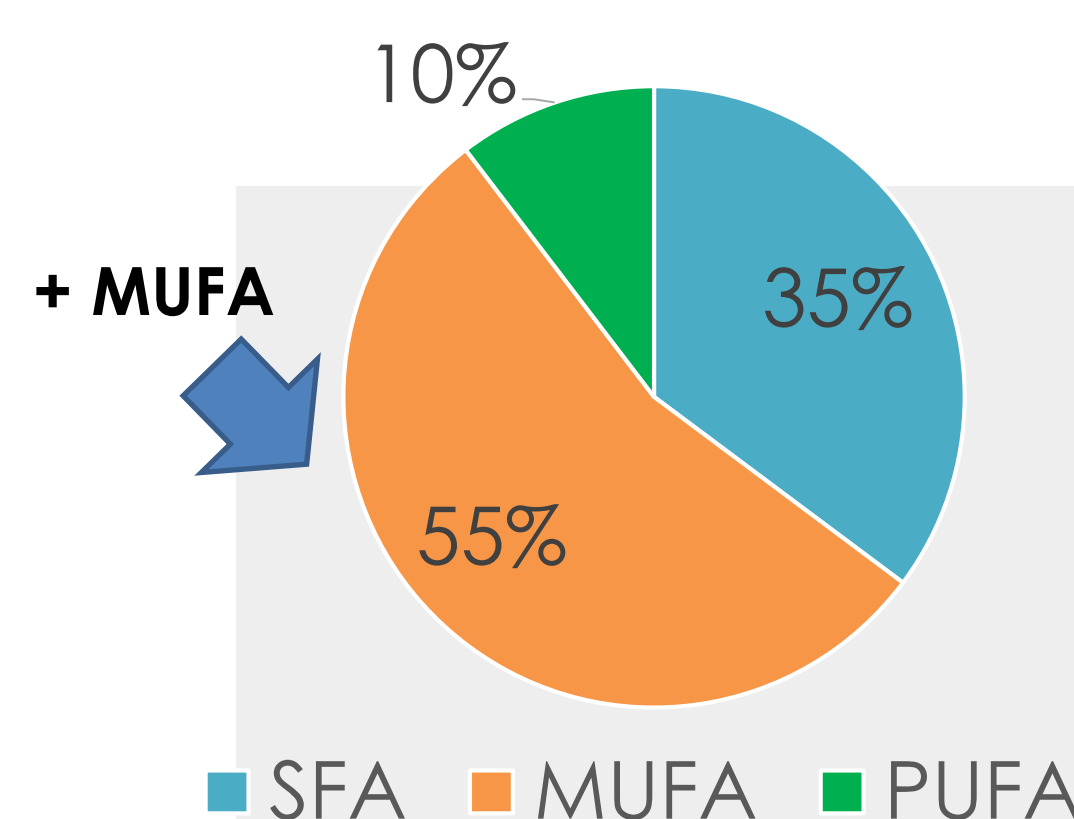
## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

ÁCIDO GRASO	10,5 meses	15,5 meses	SEM	Sig.
C14:0	1,27	1,19	0,04	ns
C16:0	23,31	22,73	0,34	ns
C16:1n-7	3,29 <sup>a</sup>	3,68 <sup>b</sup>	0,34	*
C17:0	0,13	0,13	0,01	ns
C17:1n-7	0,10 <sup>a</sup>	0,16 <sup>b</sup>	0,01	**
C18:0	11,22 <sup>b</sup>	10,61 <sup>a</sup>	0,13	*
C18:1n-9	40,13 <sup>a</sup>	43,75 <sup>b</sup>	0,70	**
C18:2n-6	9,20 <sup>b</sup>	6,78 <sup>a</sup>	0,60	*
C18:3n-3	0,32 <sup>b</sup>	0,22 <sup>a</sup>	0,02	*
C20:0	0,25	0,25	0,01	ns
C20:4n-6	2,53	1,86	0,30	ns
C22:5n-3	0,31	0,17	0,04	ns

**10,5 meses**



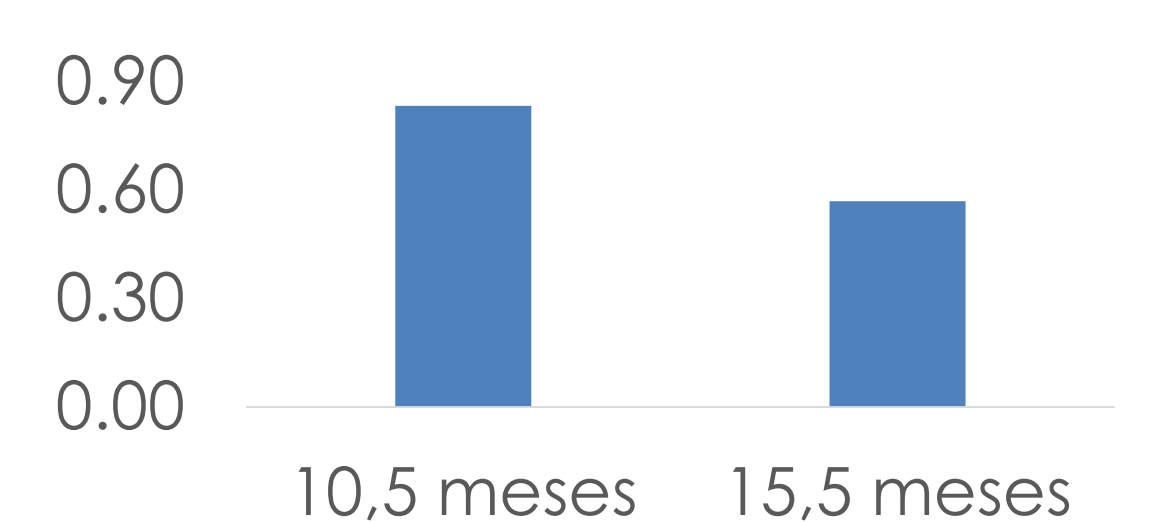
**15,5 meses**



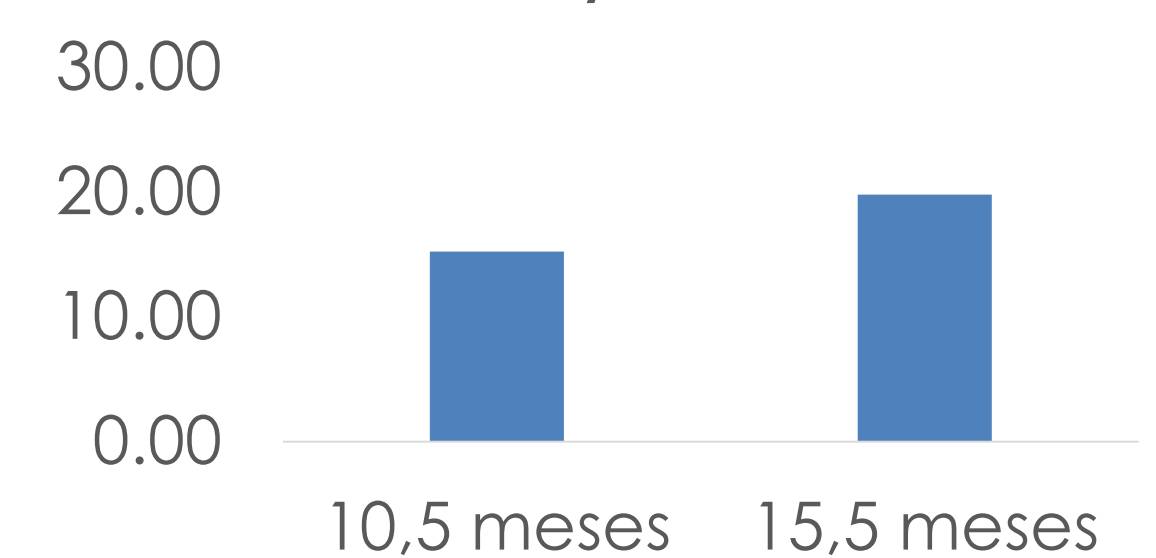
No hubo diferencias significativas

SFA: Ácidos grasos saturados  
 MUFA: Ácidos grasos monoinsaturados  
 PUFA: Ácidos grasos poliinsaturados

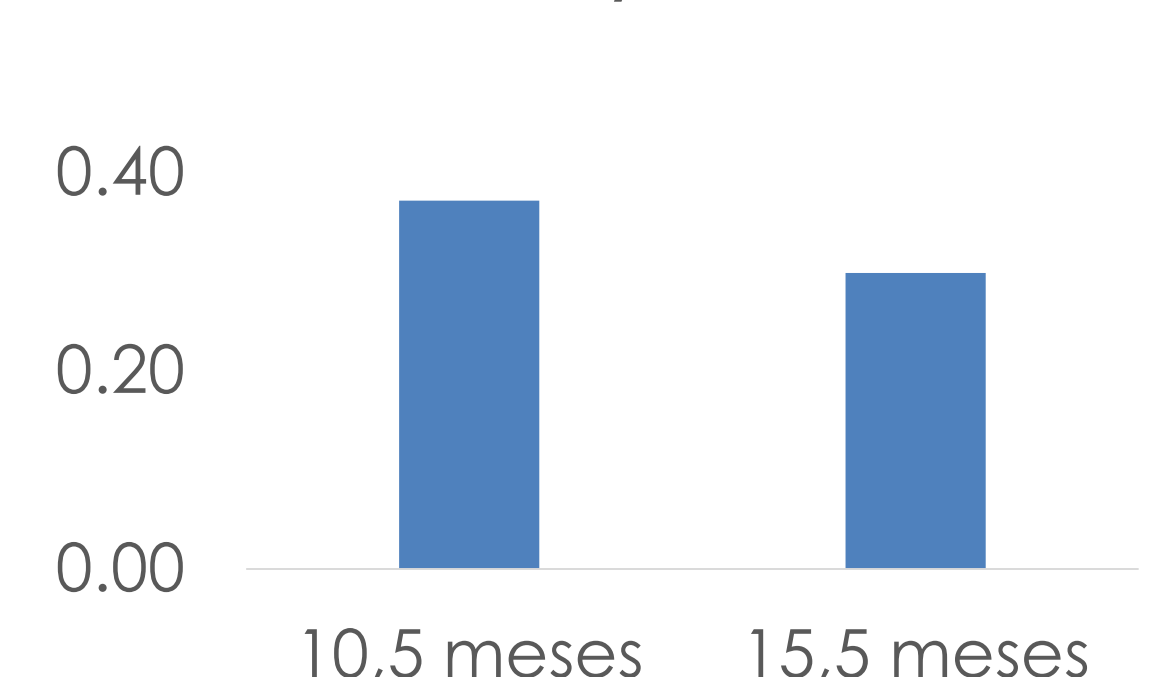
**ácidos grasos n-3 (%)**



**n-6/n-3**



**PUFA/SFA**



## Conclusiones

- ✓ En general, las diferencias en el porcentaje de los distintos ácidos grasos fueron pequeñas. Destacan las diferencias en el contenido en ácidos grasos monoinsaturados (MUFA), siendo más abundantes estos en las muestras de animales de mayor edad.
- ✓ No hubo diferencias significativas en el contenido en ácidos grasos n-3, en la relación n-6/n-3 o en el ratio PUFA/SFA.