

Cualidades de la carne de cerdo ibérico en boca. Cata de las distintas partes del cerdo ibérico. Importancia sanitaria



**JOSÉ MANUEL MARTÍN VILLAR
BARTOLOMÉ PIÑERO RICHARTE
MONTESIERRA SA
II SIMPOSIO DE SANIDAD ANIMAL
ASAJA CADIZ**



Breve índice



- **PINCELADAS SOBRE EL CERDO IBÉRICO**
- **EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA**
- **CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO**
- **CURSO DE CORTE Y CATA DE JAMÓN IBÉRICO**

EL CERDO IBÉRICO



- Introducción.
- El cerdo rey de España y Portugal.
- Ideal para alimentación:
 - I. Jamones y paletas
 - II. Embutidos
 - III. Carne fresca
- *“El langostino es tan bueno que iba pa’jamón”*. José María Pemán

EL CERDO IBÉRICO



- Breve historia.
- Sus scrofa ferus y sus scrofa mediterraneus: Jabalíes que se fueron domesticando.
- Motivos de haber llegado hasta hoy:
 - Cerdo de gran rusticidad
 - Elevado valor de la grasa
- Años 60 fuerte crisis: A punto de desaparecer.
- Motivos:
 - Entrada de nuevas razas de cerdos,
 - bajada del precio de la grasa
 - Peste porcina africana
- Recuperación y auge, gracias a la montanera y a la mejora de cerdos y producto final.



EL CERDO IBÉRICO



- Características propias.
- Ante todo es un cerdo muy rústico.
 - Excelente Andarín
 - Capacidad de cría en el campo
 - Capacidad de adaptación
 - Tolera bien bruscos cambios de temperatura
- Muy graso.
 - Gran capacidad para infiltración de grasa en tejidos
 - Grasa con alto contenido en ácido oleico monoinsaturado.
- Crecimiento lento. Año y medio.
- Poco prolífico, 6 lechones por parto.



EL CERDO IBÉRICO



- Razas de cerdo ibérico.

1. Ibérico Negro:

- 1) Lampiño
- 2) Entrepelado

2. Ibérico retinto o colorado

- 1) Extremeño
- 2) Portugués

3. Torbiscal

4. Manchado de Jabugo

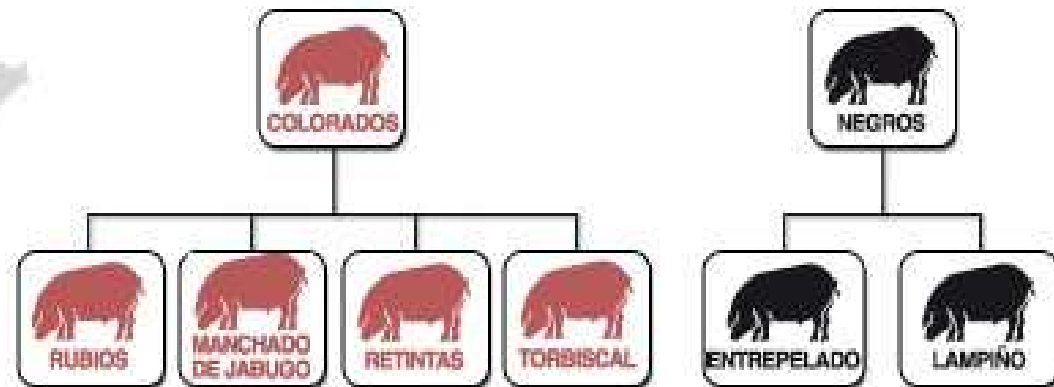
5. Rubio ibérico: Dorado gaditano



EL CERDO IBÉRICO



VARIEDADES DEL CERDO IBÉRICO



El Cerdo Ibérico



- Cruce de verraco Duroc Jersey con cerda ibérica
- Desde la década de los 60
- Raza más precoz, más prolífica y mejor rendimiento cárnico, y suficiente rusticidad.
- Pueden llegar a dar la misma o más infiltración, siempre y cuando el verraco sea del tipo tradicional



CERDO IBÉRICO



CERDO DUROC

EL CERDO IBÉRICO



- Claves para hacer un cerdo ibérico calidad.

1. Alimentación:

1. Cebo. Diferentes por etapa.
2. Bellota

2. Genética

3. Movilidad

4. Edad

1. Ibérico: 18 a 24 meses
2. Cruzado: 12 meses



EL CERDO IBÉRICO



- Montanera
- La bellota: Acido oleico monoinsaturado
- ¿Cuándo? Entre Octubre y Febrero.
- ¿Dónde? La dehesa, una realidad ecológica.
- Bellota: Encinas, alcornoques, robles y quejigos.
- Índice de reposición: 8 kg de bellota por 1 de peso.
- Fundamental: Fase de aprimalamiento.
- Peso al comienzo: 9 arrobas (unos 100 kg)
- Edad al comienzo:
 - Ibérico puro: 14-16 meses
 - Cruzado: 12 meses
- Peso de sacrificio: 15 arrobas (170 Kg aprox.).



EL CERDO IBÉRICO



- Denominaciones de origen Protegidas
- Pliego de condiciones
- Extensión geográfica
 - Respecto al lugar de engorde de los cerdos
 - Respecto al lugar de curación de los jamones y paletas
- Sobre todo enfocadas en los cerdos de bellota
- Controles en el campo, en el matadero y en secadero
- Campaña 2017:
 - DO Guijuelo: 54.549
 - DO Extremadura: 22.593
 - DO Jabugo: 17.794
 - DO Valle de los Pedroches: 11.593





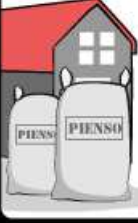
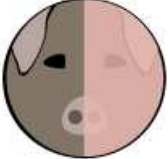
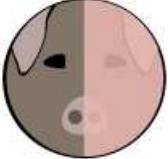


JABUGO
Denominación de Origen Protegida



EL CERDO IBÉRICO

- Norma de Calidad del Ibérico: Real decreto 4/2014

DENOMINACIÓN SEGÚN LA ALIMENTACIÓN	DENOMINACIÓN SEGÚN LA PUREZA RACIAL	ALIMENTACIÓN+RAZA: ETIQUETADO
 <p>DE BELLOTA Alimentación con bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa.</p>	<p>100% IBÉRICO cerdo 100% + cerda 100%</p> 	<p>BELLOTA 100% IBÉRICO Raza pura</p>
 <p>DE CEBO DE CAMPO Con pienso (aunque haya podido ser combinado con los recursos naturales de la dehesa al aire libre).</p>	<p>ANIMALES CRUZADOS Ibérico puro + Duroc Jersey: El porcentaje racial tiene que estar en la etiqueta</p> 	<p>BELLOTA IBÉRICO Pureza racial: entre el 99%-50%</p>
 <p>DE CEBO Con pienso cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva.</p>	 <p>75% Ibérico</p>  <p>50% Ibérico</p>	<p>IBÉRICO CEBO DE CAMPO Pureza racial: entre el 99%-50%</p> <p>IBÉRICO CEBO Pureza racial: entre el 99%-50%</p>

EL CERDO IBÉRICO



- Además:
- Control vertical y horizontal a través de la implantación del sistema *ITACA*.
- Árbol genealógico de la madre y del padre
- Control de la norma a través de certificadoras

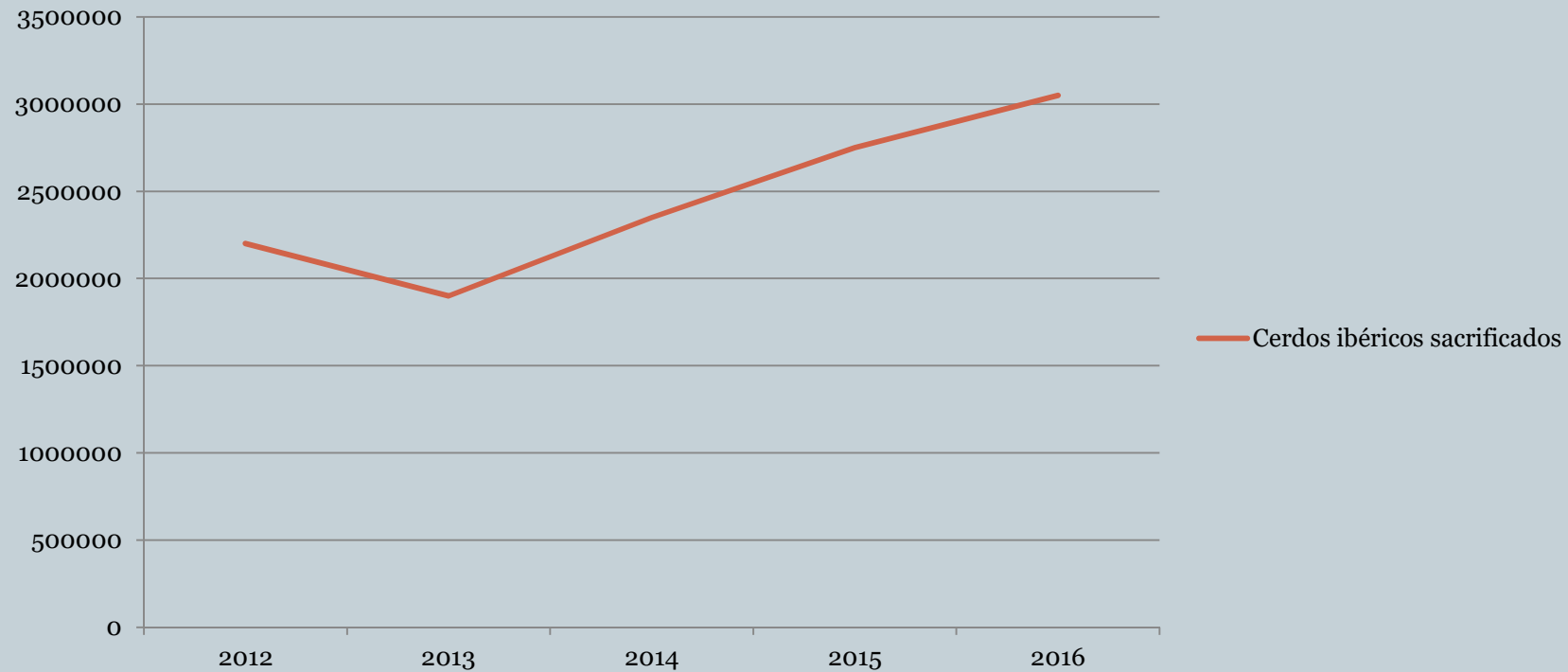
PRECINTOS NORMA DE CALIDAD	JAMONES				
AÑO	BELLOTA 100% IB	BELLOTA IB	CEBO DE CAMPO	CEBO	TOTAL
2014	296.227	553.954	643.790	3.289.383	4.783.354
2015	412.678	567.145	1.155.473	3.456.442	5.591.738
2016	513.734	621.485	1.241.492	3.728.388	6.105.099

EL CERDO IBÉRICO



- Situación actual de mercado

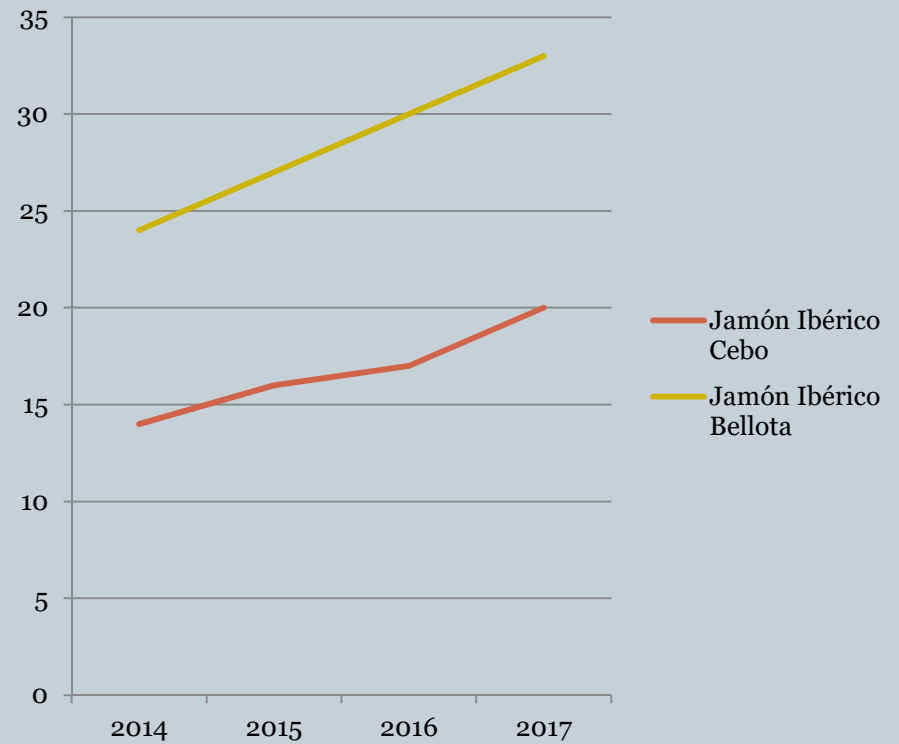
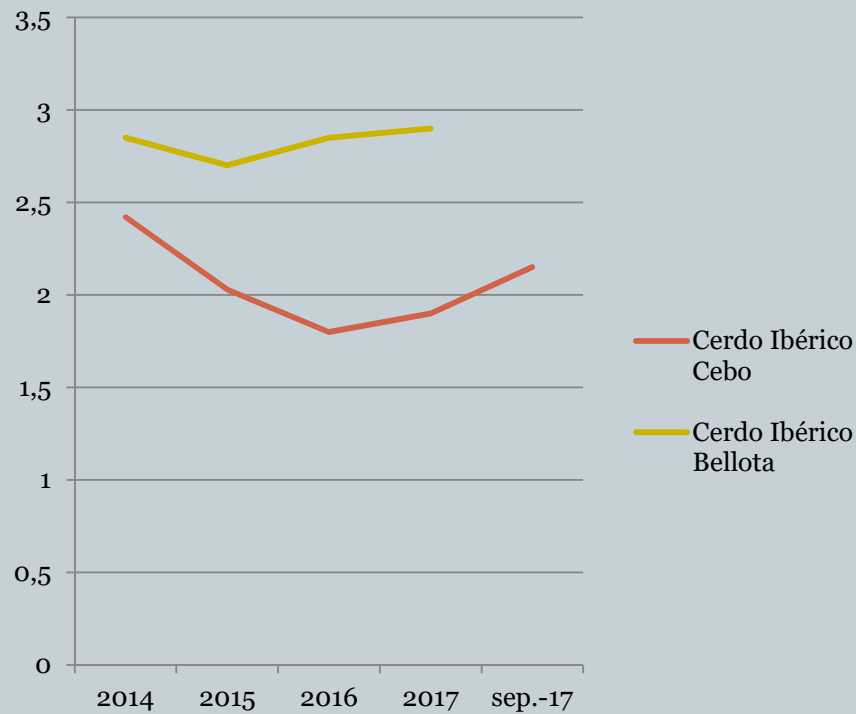
Cerdos ibéricos sacrificados



EL CERDO IBÉRICO



- Situación de mercado: Precios



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA




- Bienestar animal
- Evitar al máximo sufrimiento del animal antes del sacrificio
- ¿Dónde?
 - Explotación ganadera
 - Durante el transporte del animal
 - En el matadero: En los corrales y en el sacrificio
- Influencia directa en niveles de PH → Carne de calidad



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



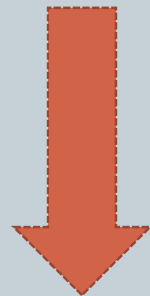
- Niveles PH
- Tipos:
 - DFD: PH por encima de 6,5 puntos debido a un estrés prolongado. Se suele producir en la explotación ganadera.
 - PSE: PH por debajo de 6 puntos debido a un estrés inmediato. Se suele producir en el matadero justo antes del sacrificio.
- Efectos:
 - Mala coloración de la carne
 - Afecta a la consistencia
 - Menor vida útil
- Un mal bienestar animal  Empeoramiento de la calidad



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



- Cadena de frío
- Fundamental: En todas las fases
- Siempre de más temperatura a menos
- Evitar saltos bruscos de temperatura
- Congelación rápida y descongelación lenta



MÁS CALIDAD

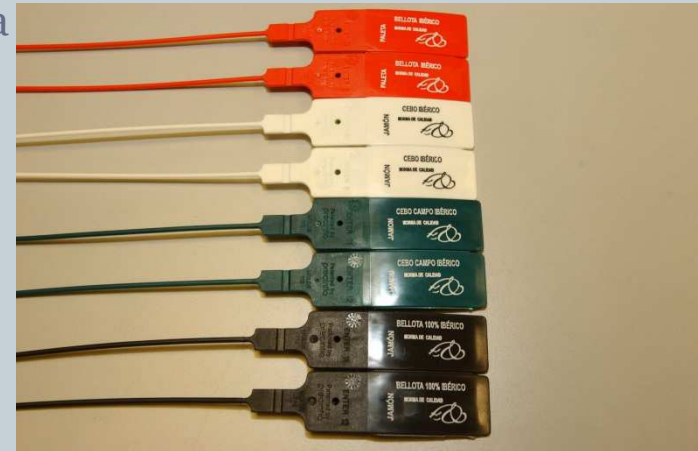
EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



- Departamento de calidad
- Evitar posibles contaminaciones cruzadas: APCC
- Trazabilidad: Desde el campo hasta el producto final
- Control y registro de los diferentes procesos
- Exportación.
 - De la mano con las políticas de calidad
 - 30% de la producción cárnica española se exporta



MÁS CALIDAD



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



- Despiece
- En caliente: Inmediatamente después de matadero.
- Partes:
 - Cabezas
 - Espinazos
 - Costillares
 - Lomos. 3% Ib. puro y 4% Ib. cruzado
 - Cabeza de lomo
 - Papadas
 - Paletas. 11% Ib. Puro y 12% Ib. cruzado
 - Jamones. 16% Ib. Puro y 20% Ib. cruzado
 - Panceta
 - Tocino
- Relación Carne/ grasa ente Ib. Puro e Ib. cruzado
 - Carne. Ib. Puro 35% y 45% en ib. cruzado
 - Grasa. Ib. puro 45% y 30% en ib. cruzado



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



- **Proceso de fabricación del jamón ibérico**
 - Perfilado
 - Salazón
 - Post salado
 - Secadero
 - Bodega



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



- **Perfilado**
 - Labor muy técnica
 - Forma de V o media luna
- **Proceso de salazón**
 - 2 grados y 90% de humedad
 - Aproximadamente día por Kg de la pieza
 - Sal marina añeja
 - Uso de nitrificantes
 - ✦ Color
 - ✦ Curación más uniforme
 - ✦ Evita riesgos sanitarios: Botulismo



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



- **Postsalado.**
 - Entre 4 y 12 grados, y 80% de humedad
 - 120 días
- **Secadero**
 - Entre 6 y 28 grados, y 70% y 50% humedad
 - 120-150 días
- **Bodega**
 - Entre 10 y 20 grados y 70 % de humedad
 - 20 a 30 meses



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



- Embutidos ibéricos
- Caña de lomo, chorizo, salchichón, lomito, morcón, morcilla, butifarra...
- ¿Qué carnes? Principalmente magro
- Uso de especias: Pimentón de la vera, pimienta, orégano, nuez moscada, ajo...
- Tripas naturales o artificiales
- Tiempo de curación: Depende del peso de la pieza.
- Condiciones: 10 grados, 80% de humedad



EL CERDO IBÉRICO EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA



- Informe OMS
- *“Moderar el consumo de carne roja y carne procesada. Consumo de riesgo: 200 gramos/día”*
- Consumo medio en España 75 gramos/día
- No tiene en cuenta los beneficios del consumo de Carne: Hierro, selenio, Zinc, vitaminas.
- La compara con el consumo de tabaco o el amianto.
- Nutricionistas: Dieta equilibrada y variada
- Además el Jamón ibérico:
 - Es un antioxidante
 - Mejora los niveles lípidos sanguíneos: Salud cardiovascular
 - Reduce del colesterol malo y los triglicéridos
 - Reduce concentración de ácido úrico
 - Muy rico en vitaminas



CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- Carne del cerdo ibérico
- Salazones
- Casquería



Del cerdo hasta los andares

QUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- Calidad de la carne del cerdo ibérico

Infiltración	Sabor	Color
Alimentación (“ <i>Remate final</i> ”)	Edad	Sol (“ <i>Cerdo campeado</i> ”)
Genética	Movilidad	Edad

- **Ojo!** Bienestar animal, manipulación y cadena de frío
- Músculos cercanos a huesos.

CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- Consejos para el consumo de carne
- Días de maduración de carne:
 - En cerdo medio: 4-5 días
 - Cerdo de calidad: 6-7 días
- Cadena de frío
- Procurar cortar la carne para que su consumo sea en contra de las fibras musculares (“*en contra de hebra*”).



QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- Carnes del cerdo ibérico:

Video



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- **Cinta de lomo**

- Carne infiltrada de gran calidad
- Muy usada para embutidos. Horno, plancha.
- Peso aproximado por pieza: 2 Kg
- Refleja la calidad del cerdo
- Precio: 5,40, en 2014 10,50



- **Presa**

- Pieza más veteada de grasa intramuscular
- Usada para embutidos. Horno.
- Peso aproximado por pieza: 500 gramos
- Sabor único. Incluso parecido al vacuno
- Actualmente la más apreciada

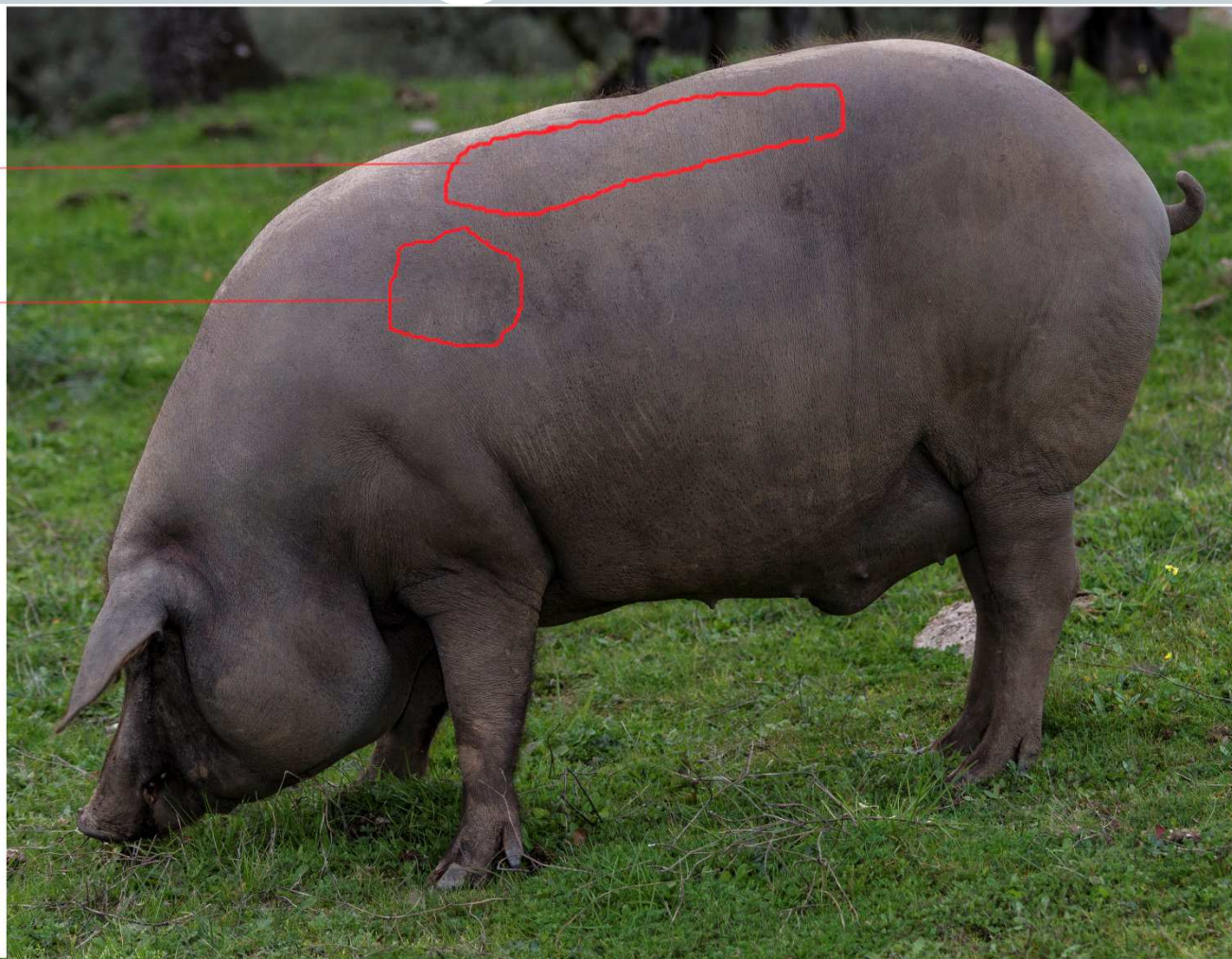


CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



Cinta de lomo

Cabecero de lomo /presa



CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- **Cabeza de lomo o mogote**

- Carne más bien grasa
- Tradicionalmente usada para embutidos.
- Plancha y guisos
- Peso aproximado por cerdo: 2 Kg



- **Solomillo**

- Carne menos grasa del cerdo
- Tradicionalmente usada en la cocina. Plancha
- Muy tierna y oscura
- Peso aproximado: 350 gramos por pieza



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- **Pluma**

- Sin grasa externa, pero con grasa intramuscular
- Forma de pluma
- Muy de moda en la cocina. BBQ o brasa.
- Peso aprox. por pieza 200 gramos
- Tierna y oscura

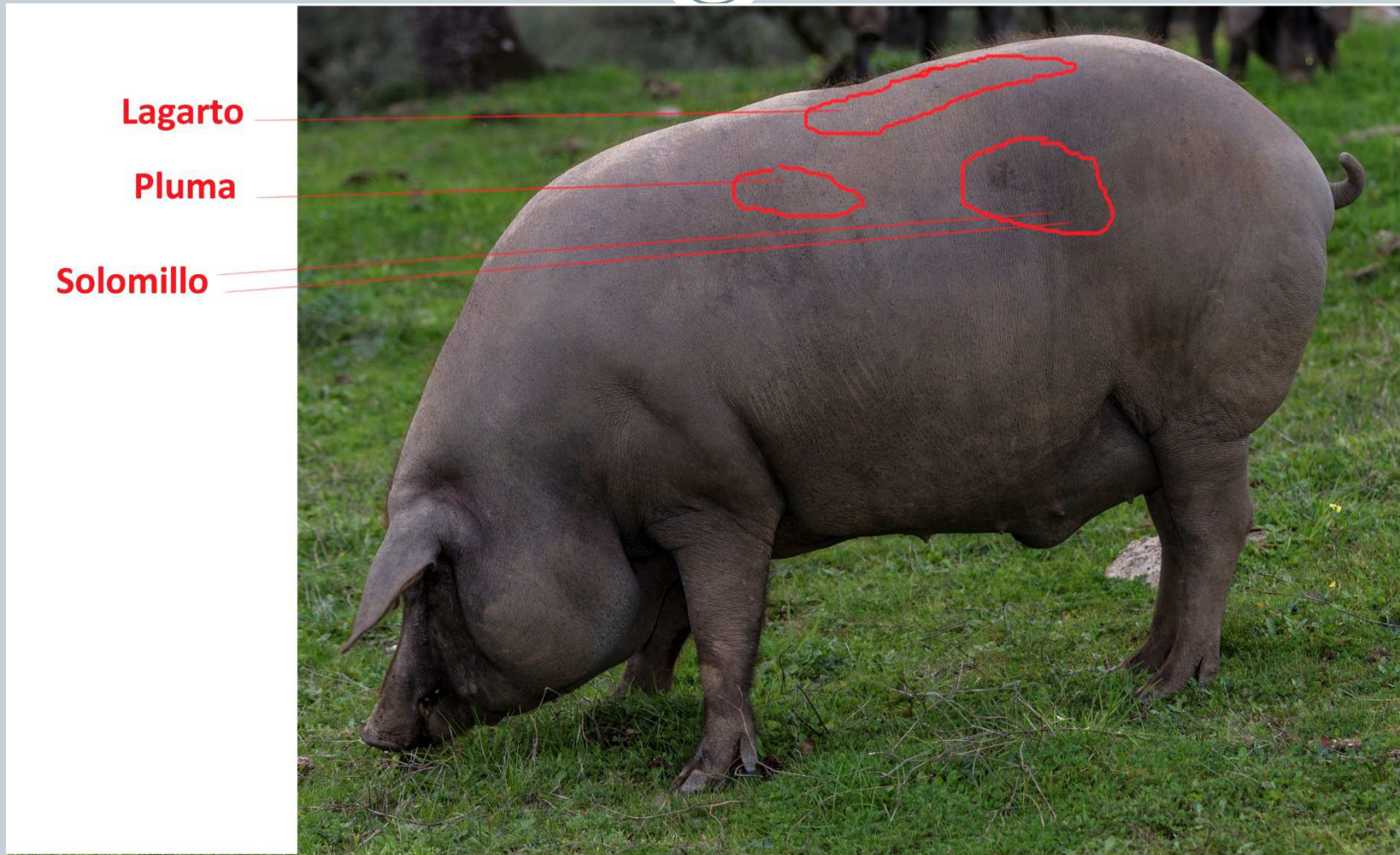


- **Lagarto o cordón de lomo**

- Motivo de su nombre
- Poco grasa, pero infiltrada
- Perfecta para BBQ o plancha
- Peso aprox. 200 gramos por pieza



CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- **Latiguillo**

- Carne muy grasa, buena para BBQ
- Carne oscura, peso aprox. pieza 150 gramos

- **Secreto o cruceta**

- Motivo de su nombre
- Carne muy grasa y con mucha infiltración
- Peso aprox. Por pieza 350 gramos
- Excelente en BBQ. Ojo al corte!

- **Carrillada**

- Poco grasa, pero muy gelatinosa
- Sabor muy característico
- Ideal para guisos
- Peso aprox. Cerdo 400 gramos



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO

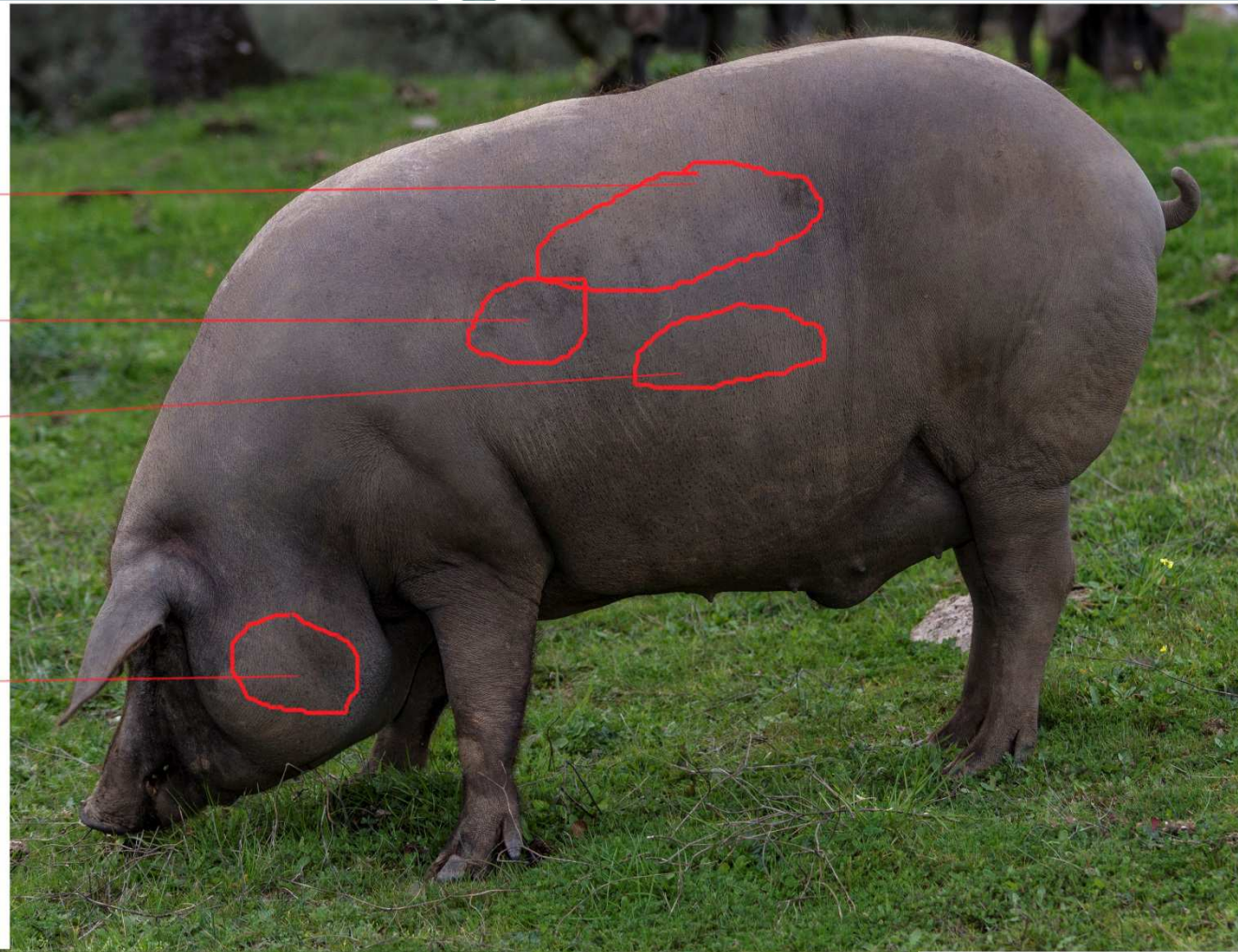


**Secreto o
cruceta**

Abanico

Latiguillo

Carrillada



CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- **Costillas**

- Muy grasas
- Ideal para BBQ o guisos. Requiere mucha cocción.
- 2,5 kg cada una

- **Magro**

- Recortes de diferentes zonas de la canal
- Embutidos y para guisos

- **Casquería**

- Hígado, Riñones, Pajarilla (bazo), Lengua, corazón, Rabo, Oreja, Molleja (pancreas), cuajar (Estómago) castañeta (glándula salivar), careta, sesada...
- Muy de cada zona

CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- **Abanico**
 - Forma de abanico
 - Carne muy grasa, buena para BBQ
 - Peso aprox. por pieza 200 gramos
- **Salazones**
 - Costilla, espinazo, papada, tocino y panceta
 - Para guisos
 - Mucho tiempo en sal.
- **Grasa**
 - De diferentes partes del cerdo
 - La pella
 - Fabricación de embutidos
 - Fundición: Manteca
 - ✦ Piensos
 - ✦ Repostería



CUALIDADES ORGANOLÉPÉTICAS DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO IBÉRICO



- Recomendaciones para la cocina



A LA PLANCHA	A LA BRASA	PARA GUISAR	AL HORNO	ALIÑADO
Presa	Secreto	Carrillada	Presa	Hígado
Cinta de lomo	Pluma	Cabeza de lomo	Lomo	
Solomillo	Latiguillo	Lengua	Cabeza de lomo	
Lagarto	Lagarto	Salazones		

Conclusiones



- Producto natural y saludable
- Producto ecológico
- Amplísima variedad de productos y de sabores
- Carne de gran calidad gracias a su alto contenido en grasa infiltrada
- Grasa rica en ácido oleico monoinsaturada

Cualidades de la carne de cerdo ibérico en boca. Cata de las distintas partes del cerdo ibérico. Importancia sanitaria



GRACIAS!

JOSÉ MANUEL MARTÍN VILLAR

Jose.martin@montesierra.es

