

JAMON DE PIO NEGRO DE RAZA VASCA

M. J. Beriain; J. Chasco; N. Aldai; C. Gorraiz; J.C. Iriarte*

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Pública de Navarra. 31006 Pamplona

*Instituto Técnico y de Gestión Ganadero. Edif. El Sario. 31006 Pamplona



CONCLUSIONES

- El cerdo “Pio Negro” de Raza Vasca tiene interés productivo en una explotación diversificada (agricultura-ganadería-turismo rural) y un entorno natural (zona desfavorecida del norte de Navarra)
- JAMÓN CURADO: abundante veteado, de aspecto atractivo, textura suave y jugosa y aroma y flavor apetecibles.

OBJETIVOS

Calidad de la canal, de la carne y del jamón del cerdo

“Pio Negro” de raza Vasca.

INTRODUCCIÓN

• Antigua raza rústica con origen en el tronco celta emparentado con Chato Vitoriano la raza Baztandesa (País Vasco) en extinción . Su producción puede ser una actividad económica en zonas desfavorecidas, obteniéndose una materia prima de calidad para las industrias artesanales

MATERIAL Y METODOS

- 12 animales Pio Negro (6 machos castrados y 6 hembras) y 8 hembras Large White.
- Medidas: Peso vivo, peso canal, rendimiento despiece, % magro, pH.
- Jamón: Cie L*a*b* (1976), análisis sensorial (QDA, Stone, 1974)

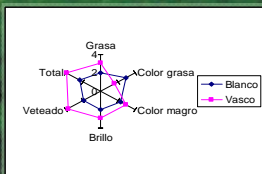
RESULTADOS

Tabla 1. Características de la canal de los cerdos “Pío Negro” de raza Vasca y Large White .

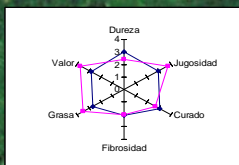
	“Pío Negro” raza Vasca		Large White
	machos	hembras	hembras
Peso sacrificio (kg)	117,0±4,0	110,7±3,3	115,8±3,6
Peso canal (kg)	87,3±2,3	84,7±3,5	89,3±2,9
Rendimiento (%)	75,5	76,5	77,1
Magro (%)	33,34±1,99	36,12±2,58	53,40±2,06
pH longissimus dorsi	5,62±0,02a	5,57±0,01a	5,61±0,03a
pH semiemb.	6,27±0,06b	6,06±0,04b	6,09±0,13b

Valores con iguales superíndices no presentan diferencias significativas (p> 0,05).

ASPECTO



TEXTURA



AROMA Y FLAVOR

