

ALIMENTACIÓN | PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

EN BUSCA DEL COCHINILLO PERFECTO

La marca de garantía de este producto segoviano y el Itacyl trabajan en una investigación para conseguir que todos los asados tengan una calidad homogénea y mejorar sus tecnologías de envasado



Un investigador toma muestras de los cochinitos en el matadero segoviano.



Panel de expertos que catan el cochinito formado por consumidores y miembros de Procose.

P. VELASCO / VALLADOLID

Textura, sabor, grosor. Toda una serie de detalles de un cochinito para que cuando el consumidor se introduzca en la boca un pedacito del mismo explodieren para convertirlo en uno de los productos con más calidad que existe en Castilla y León. Pero esta sensación no se repite siempre ni en todos los restaurantes, por eso la Asociación para la Promoción del Cochinito de Segovia (Procose) buscó la ayuda del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) para lograr el cochinito perfecto, conjugando la genética y consiguiendo que el animal tenga una capa de grasa encima para que con el asado se vaya filtrando y el resultado sea «perfecto».

Los investigadores del Itacyl recibieron un doble reto desde Procose: lograr la calidad máxima en la carne, siguiendo la trazabilidad desde el origen y su homogeneidad; y por otro, poder llevar este producto manteniendo todas sus características a mercados internacionales con nuevas técnicas de envasado. «Fundamentalmente nos piden que estudiemos cómo se puede conseguir esa homogeneidad en el producto, especialmente al final de la cadena de valor que es cuando llega a la mesa», explica Pablo Gómez, subdirector de Investigación y Tecnología.

Con los objetivos bien definidos, tanto el Itacyl como el Centro de Pruebas del Porcino, con sede en Segovia, y la Estación Tecnológica de la Carne en Guijuelo (Salamanca) comienzan a trabajar en el proyecto 'Estudio de calidades óptimas para la producción de cochinitos de Segovia', que se desarrollará durante un año y cuyos resultados está previsto conocer el próximo mes de mayo.

Un proceso que sería imposible sin la colaboración de todos los implicados en la cadena de valor. Un factor determinante para el que la ayuda de Procose ha sido «fundamental», ya que fue capaz de sentar a todos los implicados en la misma mesa: ganaderos, matadero y restauradores. «Ese ya es un paso enorme, no solo por definir la forma de trabajo, sino porque hace que los diferentes eslabones tomen conciencia de lo que necesita el siguiente», concreta Pablo Gómez, que pone este proyecto como ejemplo de colaboración con la empresa, un modelo que se fomenta desde el Itacyl.

Durante la investigación se están analizando todos los aspectos del cochinito, desde las razas, trabajando con varios ejemplares de cerdos de capa blanca, la alimentación de la madre y, por supuesto, de los lechones, que es leche materna, y conociendo la genética de cada una de las especies para orientar los objetivos hasta conseguir animales más grasos.

«El interés extraordinario que tiene el proyecto es porque se va a valorar todo el ciclo productivo, desde la granja hasta la mesa. Vamos a partir de distintos tipos genéticos de cerdos de capa blanca en todos los casos, porque en principio la marca de garantía no contempla una genética específica», concreta el investigador del Centro de Pruebas del Porcino, Emilio Gómez. Por este motivo, el proyecto se ha iniciado con el estudio del animal desde el parto al destete, además de en el momento de matar y la calidad de la canal de cada una de las genéticas y, por último, el proceso de asado que se realiza en el restaurante segoviano José María, donde un panel de expertos, formado por consumidores y miembros de Procose, valoran el resultado final.

Ya se han realizado los primeros ensayos en dos granjas de las localidades segovianas de Martín Muñoz de las Posadas y Tizneros, así como las primeras catas de los cochinitos asados. Además, un factor fundamental que se trabaja es la alimentación de las madres introduciendo la ingesta de leguminosas autóctonas, como apunta la jefa de Área de Investigación Ganadera, Sara Olmedo.

Esta es una de las líneas relevantes del proyecto, ya que se estudia la posibilidad de utilizar para la alimentación de las madres leguminosas autóctonas que, en muchos casos, se han dejado de cultivar en Castilla y León. Un aspecto en el que se colabora también con los investigadores de Zamadueñas. Durante los estudios, como detalla Olmedo, ya se ha visto que determinadas variedades «mejoran la calidad de la canal, incluso se apreciaban diferencias sensoriales».

UN PRODUCTO SIN FRONTERAS.

Otro de los aspectos importantes de la investigación es innovar en aspectos de envasado y en mejorar la vida útil del producto cuando su destino son mercados internacionales. Se han realizado unas pruebas de tratamiento de Altas Presiones Hidroestáticas (HPP) para comprobar su efecto en la calidad del producto.

«Lo que permite este equipo es un tratamiento que aplica una presión muy elevada en todos los puntos del producto y elimina todas las microbiologías, con lo cual alargas la vida útil que se prolonga de una forma importante. Ahora hay que optimizar el protocolo porque se puede variar algún tipo de las características del producto», señala Sara Olmedo. El objetivo final es que el cochinito se pueda comer con «el churruscado de la piel» en cualquier lugar del mundo.



EN DETALLE

JOSÉ RAMÓN MARINERO
GERENTE DE PROCOSE

«Lo que queremos conocer son las mejores razas que encajan dentro del cochinillo y que la información nos sirva para orientar a aquellos ganaderos que nos consultan»

Procese descarta cambios para ser marca de garantía

Independientemente de los resultados del proyecto que Procese desarrolla en la actualidad con el Itacyl, el gerente de la asociación segoviana, José Ramón Marinero, confirma a este periódico que no se prevé cambios en las condiciones que se exigen a los cochinillos para comercializarse bajo la marca de garantía. «Todo lo que sea cambiar de razas es un cambio demasiado brusco para una explotación porcina», señala, tras lo que añade que el estudio se realiza para orientar a los ganaderos. «Tal y como se ha establecido en el reglamento, que los cerdos sean de capa blanca está bien, no se puede imponer nada. No solamente hablamos de la cría del cochinillo, sino que vamos hasta el horno y posiblemente los resultados nos puedan diferenciar y orientar en función de donde van a ir destinados los diferentes cochinillos», explica. Marinero valora la colaboración en este proyecto con el Itacyl: «Son unos buenos programas porque quien realmente conoce las necesidades son las empresas privadas».

RAZAS DE LOS COCHINILLOS

El estudio realizado por el Itacyl se realiza con distintos tipos genéticos, todos ellos de cerdos de capa blanca, porque en principio la marca de garantía no contempla una genética específica dentro de su normativa. Las razas son muy diferentes unas de otras y hasta ahora las investigaciones han estado trabajando con dos hembras diferentes y tres machos distintos, donde se ha detectado que hay algunos que son más magros, otros con más grasa y otros intermedios.

ALIMENTACIÓN AUTÓCTONA

Una de las líneas más relevantes de la investigación es estudiar las leguminosas autóctonas como alimentación de las madres. Uno de los proyectos que se desarrolla en la finca de Zamadueñas (Valladolid) selecciona aquellas variedades mejores para la alimentación del porcino, que mejoren la carne y el rendimiento productivo. En los estudios si se ha visto que en determinadas leguminosas mejoran la calidad de la canal, incluso se apreciaban diferencias sensoriales.

MANEJO DE LOS ANIMALES

Dentro del estudio puesto en marcha desde el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) también se estudia el manejo del animal en las granjas, ya que se están viendo diferentes formas que pueden influir en el resultado final del producto. Su utilización en el matadero, donde se analizan también las características de los animales, así como el efecto ambiental que puede también apreciarse son otros de los factores que se tienen en cuenta en el proyecto.

HORNOS PARA ASAR

Uno de los factores que se están analizando en este proyecto es el resultado final que se consigue dependiendo del tipo de horno que se utilice para el asado del cochinillo. En este caso se utilizan diferentes tipos de hornos que son los que suelen tener en los restaurantes: horno de compresión que es el moderno, y luego el de bóveda. Se analiza hasta que punto puede ser mejor lo más moderno o lo tradicional o qué tipo de cerdo es mejor para cada uno de ellos.

NUEVOS ENVASES

Procese también quiere innovar en aspectos de envasado y en mejorar la vida útil de su producto. Se ha realizado una primera prueba de tratamiento de Altas Presiones Hidroestáticas para comprobar su efecto en la calidad del producto. La asociación busca con este proyecto la mejora de la calidad del producto, así como la innovación en envases que permitan aumentar la vida útil para ampliar nuevos mercados con un producto de excelente calidad.