

Comparaciones entre pollos Prat de los tipos tradicional y mejorado

Introducción

Continuando con el trabajo publicado en esta revista en marzo del 2010, sobre la comparación de los pollos mejorados de las razas Prat y Penedesenca, en este nos vamos a preocupar de un tema que también tiene muchas consultas y que se refiere a la comparación de lo que denominamos pollo Prat tradicional y pollo Prat mejorado. Una comparación que vamos a hacer siguiendo el estilo de la anterior, abordando el consumo y crecimiento, los rendimientos y características de la canal, la composición química de la carne y las características organolépticas de la misma.

El pollo Prat mejorado se ha ido obteniendo a través de un proceso de mejora genética que hemos desarrollado en el IRTA. Su obtención fue sugerida por los criadores que utilizaban la raza en producción de carne. Se

La inseminación artificial, el control del pedigrí y los controles individuales han sido la base de la mejora de la raza Prat:



Extracción de semen en un gallo Prat



Gallina Prat al ser inseminada



Identificación del pedigrí de un pollito Prat



Control de peso en un pollo de raza Prat

Continúa ►

La 37ª Feria Avícola de la Raza Prat

Como ya es habitual en las cercanías de las fechas navideñas de todos los años, durante el fin de semana del 11 y 12 de diciembre pasado, la población barcelonesa de El Prat de Llobregat celebró la Feria Avícola de este nombre, en esta ocasión en su 37ª edición.



Centrada monográficamente en la exhibición de una de las razas de gallinas más clásicas de nuestro país, concurren a la Feria unas 120 aves, aportadas por una docena de criadores, dominando los gallos, seguidos de las gallinas y de algunos capones así como de unos pocos ejemplares de la variedad Prat Blanca. Todas las aves se hallaban ubicadas en un amplio pabellón, en el cual se podían adquirir pollitos de esta raza, mientras que al lado, otro pabellón estaba dedicado a la degustación del pollo.

La Feria se inauguró el día 10 por la tarde, habiendo sido evaluadas previamente las aves por un Jurado compuesto por José A. Castelló, Director de la Real Escuela de Avicultura, Amadeu Francesch, responsable del Programa IRTA de Conservación de Razas Autóctonas, Lorenzo Álvarez, Profesor de la Escuela Superior de

Continúa ►

▶ La 37ª Feria Avícola de la Raza Prat

Agricultura de Barcelona, Montserrat Cartañá, del Programa IRTA de Conservación de Razas Autóctonas, Valentina Guisado, Presidenta de la Associació de Criadors del Pollastre y Capó del Prat, y Fátima Ivars, veterinaria de esta última.



Los premios se otorgaron a las aves, clasificadas por categorías, en gallos y gallinas jóvenes y adultos, parejas y capones, todos aquellos atendiendo a sus características fenotípicas y estos últimos sólo a su peso, generalmente comprendido entre 4 y 5 kg, pero cabiendo destacar que el ganador de este año arrojó un peso vivo de 5,4 kg. La entrega de premios tuvo lugar en un acto presidido por el Alcalde de la población, Lluís Tejedor, del que cabe destacar la entrega de un obsequio a la Sra. Guisado por su labor como Presidenta de la antes citada Asociación, que este año ha cumpli-



do sus 25 años de actividad.

En lo que se refiere a la degustación abierta al público del pollo del Prat, ésta se podía realizar en el pabellón adjunto, habiéndose servido durante todo el fin de semana varios miles de raciones del mismo. Aparte de ello, en la misma Feria también se expendían canales de pollo y de capón, este último al elevado precio de 25 €/kg, al que ya nos tiene acostumbrado este producto. Y mientras, en otro pabellón en el que se exhibía una muestra comercial de una amplia gama de productos alimenticios, la granja Torres -ya conocida de nuestros lectores por haber publicado un

Continúa ▶

▶ Comparaciones entre pollos Prat ...



Grupo de reproductores de la raza Prat tradicional (Foto Jordi Cazorla)

trataba de un pollo de tipo semipesado, más cercano al ligero que al pesado, cuya carne había sido muy apreciada desde antiguo como pollo y también como capón, dado que tiene muy buena respuesta a la castración, tanto en lo que se refiere a conservar la ternura y jugosidad de la carne, como a conseguir más peso con una crianza hasta las 24 semanas de vida.

El objetivo fue obtener un pollo que acertara la edad de sacrificio, situada entre 18 y 20 semanas de vida, momento en el que conseguían los 2,2 kg de peso vivo. También que tuviera unos rendimientos cárnicos más elevados en la pechuga, a la vez que una mejor conformación. Finalmente, que ello no contribuyera en alterar las características por las que era apreciada su carne.

En el año 1995 se había obtenido un tipo mejorado, que ha sido el utilizado para la producción del "Pollastre i capó del Prat" que fue distinguido con la Indicación Geográfica Protegida (IGP) por la Comunidad Europea. Pero ello no ha contribuido en suplantar el tipo antiguo, al que denominamos tradicional y del que se conserva una población interesante bajo un programa que gestionamos en el IRTA en colaboración con la Asociación de Criadores.

En este trabajo, como queda dicho, nos vamos a preocupar de ver lo que ha variado o no entre los tipos mejorado y tradicional, de lo que hacemos una valoración.

Debemos considerar que todos los datos que se presentan han sido obtenidos en base a una dieta consistente en un pienso desde el nacimiento hasta las 6 semanas de vida y otro desde esta edad hasta el sacrificio. El de primera edad, como materias primas basadas en cereales y leguminosas, contenía 10% de trigo, 48 % de maíz y 38 % de soja y sus derivados. Esto se traducía en un 22,5 % de proteína, 5,21% de grasa y una energía metabolizable de 3.181 Kcal/kg. El de segunda edad, un 59 % de maíz y un 37,5 % de soja y sus derivados, lo que daba lugar a un 18,17 % de proteína, 5,74 % de grasa y 3.292 Kcal/kg de energía metabolizable.

Los pollos fueron criados en naves con ventanas a una densidad de 7 individuos por m² hasta las 4 semanas de vida, después a 4 individuos por m² hasta las 12 semanas de vida y a continuación a 2 por m² hasta el sacrificio.

Las comparaciones las vamos a hacer en el momento en que el mejorado y el tradicional alcanzan el peso vivo mínimo para el sacrificio que son unos 2,2 kg, lo que denominamos "mejorado joven -14 semanas- *versus* tradicional adulto -20 semanas-" y también en el momento que el mejorado llega a la edad

Continúa ▶

► Comparaciones entre pollos Prat ...

en el que el tradicional alcanza al peso de sacrificio, lo que llamamos "mejorado adulto *versus* tradicional adulto, ambos a 20 semanas de vida".

Los datos que se presentan han sido analizados estadísticamente previamente y se indica si las diferencias han resultado o no significativas.

Crecimiento e índices de conversión

En la tabla 1 se presentan los pesos e índices de conversión bisemanales desde las 4 semanas de vida hasta las 20, lo que se esquematiza en la figura 1, que muestra las curvas de crecimiento de ambos tipos de pollos.



Lote de pollos de raza Prat en engorde
(Foto Amadeu Francesch)

Por lo que se refiere a pesos, podemos observar que el tipo mejorado consigue el peso vivo de sacrificio, aproximadamente 2,2 kg, a las 14 semanas de vida, frente al tradicional que no los consigue hasta las 20. El mejorado a esta edad pesa unos 600 g más que el tradicional, pudiendo alcanzar 2,9 kg. De ello deducimos que se ha conseguido

reducir en 6 semanas el tiempo para conseguir el peso de sacrificio, o visto de otra forma, se puede conseguir un pollo con 600 g más de peso sacrificando a la misma edad en la que se tiene que hacer con el tipo tradicional.

Atendiendo a la eficiencia alimenticia, observamos que el tradicional muestra un índice de conversión bastante peor que el mejorado para conseguir el mismo peso de sacrificio, unos 2,2 kg. Dicho de otra forma, el tradicional requiere unos 5,4 kg más de pienso que el mejorado para llegar al peso de sacrificio. Por otra parte, cabe considerar que si se llevan ambos a las 20 semanas el tradicional requiere unos 0,65 kg más de pienso para conseguir 1 kg de peso vivo.

Tabla 1. Pesos (g) e índices de conversión (IC) en pollos Prat de los tipos tradicional y mejorado

SEMANAS	TRADICIONAL		MEJORADO	
	PESO	IC	PESO	IC
4	252	2,29	357	2,14
6	463	2,59	681	2,35
8	730	2,88	1.079	2,62
10	1.028	3,49	1.495	3,34
12	1.330	3,84	1.856	3,52
14	1.614	4,16	2.224	3,82
16	1.868	4,46	2.500	4,12
18	2.084	5,56	2.717	5,07
20	2.262	6,17	2.883	5,52

Características y rendimientos de la canal

En la tabla 2 se presentan algunas características y rendimientos de la canal. Podemos observar que, en general, los tipos mejorados presentan mejores rendimientos cárnicos que el tipo tradicional.

Mirado en detalle y atendiendo a uno de los objetivos de mejora, podemos ver que el rendimiento en músculos pectorales a un mismo peso es considerablemente superior en el mejorado, y también lo es a la misma edad,

Continúa ►

► La 37ª Feria Avícola de la Raza Prat

reportaje de la misma en el número de enero del año pasado- expedía canales de pollos de la misma raza, con una diferencia a destacar por los diferentes precios de los dos sexos: a 12,50 €/kg los "pollastres" y a 9 €/kg las hembras.



Por otra parte, en la semana anterior a la Feria, concretamente el 2 de diciembre, tuvo lugar la acostumbrada Jornada de divulgación de los principales productos que se iban a exhibir en la misma, nuestro ya conocido pollo de la raza Prat y las no menos conocidas alcahofas locales que, como mencionó el Alcalde, pronto van a contar también con su IGP -"indicación geográfica protegida"- . En lo referente a la avicultura, a destacar las conferencias impartidas por el citado Amadeu Francesch, sobre "El pollo del Prat,



un alimento de calidad organoléptica y tradicional" y por Marta Almazán, del Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología de la Universidad Politécnica de Cataluña, sobre "Alimentación y crianza de los pollos de raza Prat". ●

Vilalba celebra su Feria del Capón

La Feria del Capón de Villalba, que se celebra anualmente en esta localidad de Lugo, se celebró el pasado 19 de diciembre con la asistencia de vecinos y visitantes, que acudieron a comprar los mejores capones de Villalba de cara a la celebración de la Navidad. El programa incluyó la entrega de los premios a los mejores criadores y a las mejores piezas, una degustación de capón, música y baile.



Los capones de Vilalba, famosos desde la Edad Media, se crían a base de una alimentación estrictamente natural, para que así adquieran el tamaño, color, peso y sabor requerido. Su cría requiere un gran esmero y cuidados especiales, pues los pollos una vez seleccionados deben mantenerse apartados del resto en unas condiciones ambientales que los protejan de la lluvia y el frío. Durante el mes de noviembre, los pollos pasan a la "capoeira" (una especie de cajones), donde cada pollo es alimentado hasta las Navidades a base de bolas elaboradas con maíz y patata triturados, agua tibia o leche y vino blanco.

La Feria del Capón, documentada desde 1838, tradicionalmente venía celebrándose el 21 de diciembre. Últimamente, desde las últimas dos ediciones, se celebra en domingo, con el objetivo de atraer un mayor número de visitantes. ●

Continúa ►

► Comparaciones entre pollos Prat...

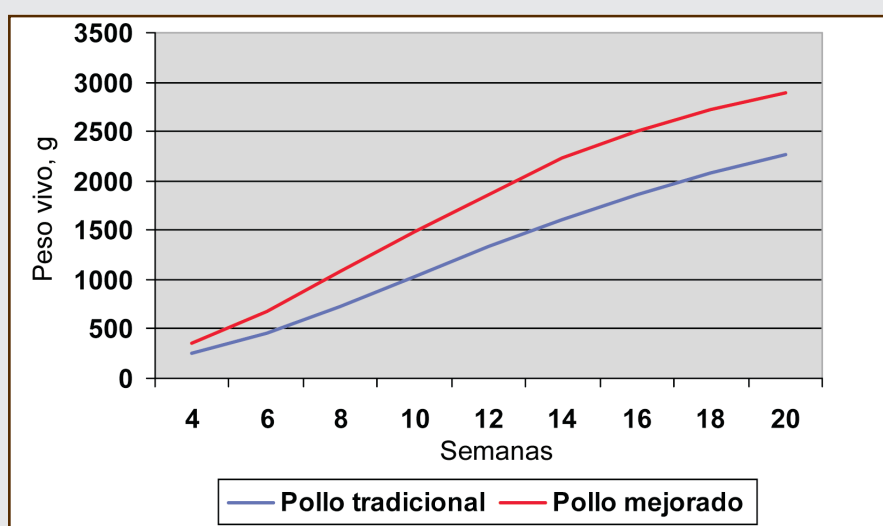


Figura 1. Curvas de crecimiento de pollos Prat tradicionales y mejorados.

aunque las diferencias no son tan grandes. Ello nos indica una disminución del rendimiento en pectorales al aumentar la edad. Lo mismo observamos con el ángulo de pechuga que muestra el mismo comportamiento, pues en el mejorado joven se observa un ángulo mayor. Visto en conjunto, podemos decir que la mejora ha contribuido en conseguir una canal mejor conformada y con mayor rendimiento de músculos pectorales cuando el tipo mejorado y el tradicional los presentamos al mismo peso, pero no se hace tan patente cuando los presentamos a la misma edad.

Lo contrario ocurre con los rendimientos de muslo y contramuslo, pues el tipo mejorado no los presenta diferentes al tipo tradicional cuando tienen el mismo peso, pero a la misma edad el mejorado muestra unos rendimientos superiores al tradicional. Así que mientras que con la edad disminuye el rendimiento de músculos pectorales, el de los músculos de las piernas aumenta.

Por otra parte tenemos el rendimiento en partes nobles siempre superior en el pollo mejorado independientemente de que los comparemos al mismo peso o a la misma edad. Unas veces será debido a un mejor rendimiento en músculos pectorales -mismo peso-, otras al mejor rendimiento en músculos de las piernas, a la misma edad.

No se observan diferencias en los rendimientos de canal al sacrificio, ni cuando el tradicional se compara con el mejorado al mismo peso, ni a la misma edad. Tampoco se observan diferencias en el rendimiento de canal eviscerada cuando el mejorado y tradicional se comparan a la misma edad, pero al mismo peso el mejorado muestra un rendimiento de canal eviscerada algo inferior.

Tabla 2. Ángulo de pechuga, % grasa abdominal sobre peso vivo, rendimientos de canal sobre peso vivo y rendimientos de partes de la canal sobre peso canal eviscerada en pollos Prat de los tipos tradicional y mejorado (*)

CARACTERÍSTICAS	MEJORADO JOVEN	MEJORADO ADULTO	TRADICIONAL ADULTO
Ángulo de pechuga	85,17 a	80,33 ab	75,09 b
Grasa abdominal, %	0,56 a	0,45 a	0,35 a
Rendimiento canal al sacrificio, %	87,28 a	87,80 a	88,52 a
Rendimiento canal eviscerada, %	77,66 b	80,77 a	80,52 a
Rendimiento pectorales, %	15,41 a	13,82 b	13,17 c
Rendimiento contramuslo, m %	17,86 b	19,33 a	17,88 b
Rendimiento muslo, %	13,84 b	14,35 a	13,17 b
Rendimiento partes nobles, %	58,08 a	57,28 a	54,23 b

(*) Valores con distinta letra en la misma fila tienen diferencias significativas.

Continúa ►

► Comparaciones entre pollos Prat...

Seguramente ello se explicaría porque el rendimiento de canal eviscerada aumenta con la edad debido a que el crecimiento de la masa visceral se para antes que el de la masa muscular.

Un tema preocupante era que la mejora no contribuyera a un mayor engrasamiento de la canal. Ello lo evaluamos considerando el rendimiento de grasa abdominal, que podemos ver es considerablemente muy bajo, sin diferencias significativas entre tradicional y mejorado, tanto si se comparan al mismo peso, como a la misma edad. Se trata en todos los casos de canales muy magras.



Preparando muestras para estudio de atributos de olor, sabor y textura de la carne.

consumimos habitualmente, que con una dieta similar a la que nos hemos referido en la introducción podemos encontrar un 9% de grasa considerando una media entre la carne del muslo y la de la pechuga.

Atendiendo a las diferencias entre pollo Prat mejorado y tradicional, podemos observar que no muestran diferencias en lo que se refiere a contenido proteico de la carne ni en muslos, ni en pechugas, tanto si los comparamos al peso mínimo de sacrificio, como a la misma edad. Lo mismo podemos decir en referencia al engrasamiento de la carne a pesar de que suele ser común que los pollos jóvenes tengan un engrasamiento de la carne considerablemente superior a los adultos.



Una canal de pollo Prat, ya preparada para la venta.

lo hacen en mayor cantidad en la grasa del muslo, como también los saturados, excepción hecha del mejorado joven que no muestra diferencias para ácidos grasos saturados entre la grasa de muslo y pechuga.

No se observan tampoco diferencias importantes entre los tipos mejorados y el tradicional. Únicamente destacar que el mejorado joven muestra algo menos de saturados y algo más de poliinsaturados en el muslo, lo que será más debido a que es joven que a un efecto de la mejora genética, dado que el mejorado adulto tiene un comportamiento idéntico al tradicional.

Como es habitual en pollos, los ácidos grasos poliinsaturados omega 6 se presentan en mayor cantidad que los omega 3, y en la grasa del muslo los

Composición química de la carne

En la tabla 3 se presentan los datos de composición química de la carne. De forma general, coincidiendo con todos los tipos de pollo y razas, la carne de la pechuga de los pollos Prat tiene mucha más riqueza proteica que la del muslo y, viceversa, el contenido de grasa es inferior en la pechuga. Observamos que el contenido graso de la carne en pollos Prat, independientemente de que se trate de mejorados o tradicionales, es muy bajo en comparación con el pollo broiler que con-

sumimos habitualmente, que con una dieta similar a la que nos hemos referido en la introducción podemos encontrar un 9% de grasa considerando una media entre la carne del muslo y la de la pechuga.

Atendiendo a las diferencias entre pollo Prat mejorado y tradicional, podemos observar que no muestran diferencias en lo que se refiere a contenido proteico de la carne ni en muslos, ni en pechugas, tanto si los comparamos al peso mínimo de sacrificio, como a la misma edad. Lo mismo podemos decir en referencia al engrasamiento de la carne a pesar de que suele ser común que los pollos jóvenes tengan un engrasamiento de la carne considerablemente superior a los adultos.

lo hacen en mayor cantidad en la grasa del muslo, como también los saturados, excepción hecha del mejorado joven que no muestra diferencias para ácidos grasos saturados entre la grasa de muslo y pechuga.

No se observan tampoco diferencias importantes entre los tipos mejorados y el tradicional. Únicamente destacar que el mejorado joven muestra algo menos de saturados y algo más de poliinsaturados en el muslo, lo que será más debido a que es joven que a un efecto de la mejora genética, dado que el mejorado adulto tiene un comportamiento idéntico al tradicional.

Como es habitual en pollos, los ácidos grasos poliinsaturados omega 6 se presentan en mayor cantidad que los omega 3, y en la grasa del muslo los

Continúa ►

Valles del Esla prevé multiplicar por cinco sus ventas de capón en diciembre

La empresa Valles del Esla, un complejo cárnico ubicado en Sahelices de Sabero, León, prevé multiplicar casi por cinco sus ventas en volumen de capón en diciembre, hasta 8.400 kilos frente a los 1.698 que se comercializaron en el mismo mes del año anterior. Según la compañía, el capón Valles del Esla se cría al aire libre y se alimenta de cereales, leguminosas, verduras y también castañas para el remate final.



El capón Valles del Esla proviene de estirpes francesas de crecimiento lento, y se asemeja bastante a la originaria de los Picos de Europa. Se castra teniendo en cuenta el peso -a partir de un kilo y medio-, más que atendiendo a la edad, y se sacrifica con una edad mínima de 150 días. Según explicó la propia empresa, trabajan con empresas que fabrican la fórmula específica para su alimentación desde que son pollitos, a base de harina de cereales muy molida, sin grasas de origen animal, ni aceite de palma; en cuanto al alojamiento, se cría atendiendo a la legislación del "pollo criado en granja", que establece que el ave crezca al aire libre, con 2 m² de parque con hierba por animal, unas características sólo comparables a las que tiene el "pollo criado en libertad".

Con un peso medio entre 3,5 y 5 kilos, este año este capón se venderá un precio aproximado de 24 euros por kilo. ●

Cascajares recauda 47.500 euros en la tradicional subasta de capones a beneficio de la Fundación NIDO

La empresa Cascajares ha recaudado 47.500 euros en la 11ª edición de la subasta benéfica de capones coordinada por Sotheby's a favor de la Fundación NIDO, dedicada al cuidado de personas con parálisis cerebral. El acto, celebrado el pasado diciembre en el Salón Real del hotel Ritz de Madrid, congregó a unas 400 personas.

En esta edición se subastaron diez capones vivos, por los que se lograron 18.500 euros. Los asistentes participaron además en el sorteo de varios productos Cascajares y participaron en otras subastas y donativos, hasta alcanzar al final del evento la cifra de 47.500 euros.



Las pujas alcanzaron los 3.000 euros en algunos de los capones subastados, que han sido criados en libertad y que fueron elegidos para esta subasta benéfica por la calidad de su carne, su raza, plumaje y peso (entre 5 y 7 kilos). Los ejemplares se expusieron durante todo el día en el Salón Real del hotel Ritz en grandes jaulas de madera.

Desde su creación en 1994, la empresa agroalimentaria Cascajares siempre ha apostado por líneas de colaboración con personas con algún tipo de discapacidad. Prueba de ello es la continua presencia de trabajadores con algún tipo de discapacidad en su plantilla, actualmente casi el 30%. Fruto de esta filosofía ha sido la reciente creación de la Fundación Cascajares. En el plano empresarial, la empresa, ubicada en la localidad palentina de Dueñas, acaba de anunciar la creación de una delegación comercial en París y la consolidación de su apuesta por el mercado americano a través de su fábrica de Canadá. ●

► Comparaciones entre pollos Prat ...

omega 6 están más aumentados que en la pechuga, donde aparecen más elevados los omega 3. Siendo así, la relación omega 6:omega 3 siempre es más elevada en el muslo que en la pechuga. Ahora bien, los pollos Prat destacan, en comparación a otros pollos estudiados, con una relación muy baja en la grasa de la carne de la pechuga, que como podemos ver está alrededor de 5:1, siendo ésta la que se considera ideal en un alimento, a lo que podríamos añadir que es un pollo con poquísima grasa y que la poca que tiene se encuentra entre el ámbito de lo saludable.

Si, ya finalmente en este apartado, nos referimos a las diferencias entre el Prat mejorado y el tradicional en referencia a los ácidos grasos omega 6 y omega 3, observamos que no las hay en ningún momento. Única y sorprendentemente vemos que su relación, y sólo en el muslo del mejorado adulto, es significativamente inferior al del tradicional, lo que en todo caso le favorece.

Tabla 3. Composición en proteína y grasa (%) en carne fresca, de tipos de ácidos grasos en el total de los mismos, de tipos de ácidos omega en el total de los poliinsaturados, relación de omega 6 - omega 3 y relación de insaturados:saturados en pollos Prat de los tipos tradicional y mejorado (*)

SUSTANCIAS	MEJORADO JOVEN		MEJORADO ADULTO		TRADICIONAL ADULTO	
	Pechuga	Muslo	Pechuga	Muslo	Pechuga	Muslo
Proteína	24,81 aA	19,68 aB	24,63 aA	20,36 aB	24,99 aA	20,70 aB
Grasa	0,43 aB	3,33 aA	0,32 aB	1,98 bA	0,33 aB	2,56 abA
Ác. grasos saturados	34,54 aA	33,27 bA	35,42 aB	38,50 aA	35,45 aB	39,00 aA
Ác. grasos monoinsaturados	25,91 aB	33,23 aA	24,20 aB	29,69 aA	24,69 aB	33,00aA
Ác. grasos poliinsaturados	39,55 aA	34,44 aB	40,38 aA	32,81 abB	39,86 aA	28,00 bB
Omega 6	82,73 aB	94,66 aA	82,05aB	93,20 aA	83,81 aB	94,41 aA
Omega 3	17,27 aA	5,34 aB	17,95 aA	6,80 aB	16,17 aA	5,59 aB
Insaturados : Saturados	1,90 aA	2,05 aA	1,83 aA	1,63 bB	1,83 aA	1,56 bB
Omega 6 : Omega 3	4,79 aB	17,72 aA	4,57 aB	13,71 bA	5,18 aB	16,89 aA

(*) A, B en una fila indica diferencias significativas entre muslo y pechuga.

a, b en una fila indica diferencias significativas entre tipos de pollo.

Olor, sabor y textura de la carne

En la tabla 4 se presenta una valoración sobre 10 puntos de atributos de olor, sabor y textura de carne cocida del muslo, que es en la que se observan algunas diferencias. Estos fueron valorados por un panel de 6 catadores experimentados del Centro de Tecnología de los Alimentos del IRTA. No se presenta la relativa a carne de la pechuga en la que no se observa ninguna diferencia entre los pollos Prat mejorado y tradicional, ni al mismo peso, ni a la misma edad.

Podemos ver que en la carne del muslo tampoco se observan diferencias en los atributos de olor considerados. En los de sabor se encuentran diferencias significativas en los sabores a fruto seco y el metálico. Pero estas diferencias solamente las presenta el mejorado y el tradicional al mismo peso pues a la misma edad las diferencias no se dan. Ello nos indica que las diferencias se deben a la edad, pero no a la mejora genética. Cuando consumimos la carne del mejorado joven encontramos más sabor a fruto seco y menos sabor metálico, pero cuando lo consumimos a la misma edad que se tiene que consumir el tradicional, estos sabores son idénticos en ambos.

En cuanto a la textura pasa lo mismo con los atributos ternura y fibrosidad. La carne del mejorado cuando se consume joven resulta más tierna y menos fibrosa, pero cuando el mejorado y el tradicional se consumen a la misma edad estas diferencias no se observan, con lo que de nuevo vemos que la mejora genética aplicada en el crecimiento no ha alterado la textura de la carne.

Continúa ►

Tabla 4. Valoraciones sobre 10 puntos en atributos de olor, sabor y textura en carne cocida de muslo de pollos Prat de los tipos tradicional y mejorado (*)

	MEJORADO JOVEN	MEJORADO ADULTO	TRADICIONAL ADULTO
OLOR			
Rancio	0,3	0,4	0,5
Corteza de cerdo	2,5	3,2	2,7
Cacahuete	1,6	1,2	1,7
Tostado	2,8	3,4	3,2
SABOR			
Rancio	0,1	0,3	0,3
Metálico	1,7 b	2,9 a	2,6 a
Fruto seco	2,1 a	1,1 b	1,3 b
Carne de pollo	4,7	3,9	3,8
Corteza de cerdo	0,7	0,5	0,5
TEXTURA			
Jugosidad inicial	5,2	5,4	5,4
Terneza	4,3 a	3,6 b	3,5 b
Pastosidad	1,6	1,1	1,3
Fibrosidad	2,9 b	4,1 a	3,6 a
Jugosidad final	3,6	3,9	4,0
Adhesividad	2,3	1,8	2,2

(*) Valores con distinta letra en la misma fila tienen diferencias significativas.

Cabe destacar la baja puntuación obtenida en referencia al sabor a carne de pollo, que nos está indicando la similitud que encuentran los catadores a la carne de pollo que consumen habitualmente. Ello nos muestra que se trata de un producto de taste diferenciado y que no ha sido influido por la mejora genética aplicada, dado que en ningún momento se observan diferencias significativas, ni por el hecho de que los mejorados se pueden sacrificar más jóvenes.

Consideraciones globales

De lo que antecede podemos deducir que el pollo Prat mejorado puede adelantar la edad de sacrificio hasta 6 semanas o se puede también sacrificar a la misma edad que el tradicional con unos 600 g más de peso. En ambos casos se puede conseguir el producto con un consumo inferior de pienso, del orden de 5,5 kg menos si el sacrificio se realiza 6 semanas antes y de 2 kg si se realiza a la misma edad.

Por otra parte el mejorado presenta unos rendimientos cárnicos superiores sin verse alterado el engrasamiento de la canal, que siempre es muy bajo, tanto si se sacrifica más joven, como si se sacrifica a la misma edad que el tradicional.

Haber conseguido lo que antecede no ha supuesto ninguna variación en la composición química de la carne, ni en atributos de olor, sabor y textura de la misma una vez cocida. Las variaciones en gusto y textura observadas se dan únicamente cuando el mejorado se sacrifica joven, pero no son debidas a la mejora genética aplicada sino a la edad, que por otra parte parece que poder obtener el pollo Prat algo más joven con la carne algo menos fibrosa y algo más tierna no molesta al consumidor habitual a la vez que acerca el producto a una gama más amplia de consumidores.

Por último remarcar que el pollo mejorado no sustituye a la raza tradicional sino que ésta se utiliza para obtenerlo y por tanto supone una garantía más cara a su conservación.

**Amadeu Francesch Vidal y
Laura Escoda Pujadas**

IRTA - Centre Mas de Bover. Ctra. Reus a El Morel km 3,8.
43120 Constantí
amadeu.francesch@irta.cat

La Generalitat de Catalunya crea un Observatorio para la Alimentación ecológica

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya ha creado recientemente el Observatorio de la alimentación y la agricultura ecológica, con el objetivo de disponer de información actualizada sobre la tendencia en los costes de la producción y las condiciones del mercado de los sectores de la alimentación y la agricultura ecológicas. El observatorio se enmarca dentro del Plan de Acción para la alimentación y agricultura ecológicas que se desarrollará hasta 2012.



El Observatorio, cuya creación se recoge en el decreto 114/2010 de 31 de agosto, viene a complementar a los otros que ya existen en la comunidad para otros sectores, como es el caso del porcino o el conejo.

Entre sus funciones, destacan las de recoger datos técnicos y económicos sobre la producción ecológica, su comercialización y consumo; elaborar informes sobre la evolución del sector y aportar información para el asesoramiento público y privado del sector.

En cuanto a la composición de este organismo, en total cuenta con 25 miembros entre los representantes del sector, de la administración y técnicos en la materia. La Asociación de Productores de Huevos Ecológicos de Catalunya representa el sector avícola. ●