

Efectos del caponaje sobre la composición de la grasa de las canales



Pese a la antigüedad de la práctica del caponaje de los pollos con el fin de mejorar sus cualidades organolépticas, hay pocos estudios que muestren los efectos de la misma sobre la composición grasa de las canales en comparación con las de las aves no operadas.

De ahí que los autores de este estudio, V.J. Sinanoglou y col., de la Universidad de Atenas, Grecia, después de efectuar una revisión bibliográfica sobre el tema, han llevado a cabo la experiencia que resumimos a continuación por su interés para conocer mejor el porque de la apreciación de los capones (1). Pero, antes que nada, conviene advertir que en la citada revisión bibliográfica de estos autores, solo hallaron 5 referencias que, en general, concluían que en los capones aumentaba tanto la grasa total, como la abdominal, la intramuscular y la subcutánea, lo que conducía a una mejora de los valores sensoriales y las características organolépticas -en textura, sabor y jugosidad- de las aves tratadas.

(1) Effects of caponization on lipid and fatty acid composition of intramuscular and abdominal fat of medium growth broilers. V.J. Sinanoglou y col. *British Poultry Sci.*, 35: 310-317. 2010

Continúa 

Cascajares amplía el catálogo de su tienda online

La empresa palentina Cascajares ha decidido apostar por el comercio electrónico y potenciar su tienda online, para lo que ha ampliando el número de productos de su catálogo por internet y ha mejorando los plazos de entrega y las formas de pago. Además, para estar más cerca de sus clientes, ha desembarcado en el mundo de las redes sociales y así Cascajares, una de las empresas pioneras en la venta online, donde llevan vendiendo a través de la red su Capón de Navidad desde hace seis años, cuentan ahora con perfiles en las principales redes sociales y en su blog recientemente creado.

A través de su página web www.cascajares.com se puede entrar en Facebook, seguirles a través de Twitter, ver las fotos de sus productos o de su nueva fábrica en Canadá en Flickr, e incluso poder ver un video con el modo de preparación de la Pularda o el Capón en Youtube. Además, la empresa palentina acaba de abrir su propio blog, donde cuentan el día a día de la fábrica de Dueñas, además de que los usuarios podrán conocer a los trabajadores de Cascajares, descubrir algunas recetas y participar en sorteos de los numerosos productos de esta conocida marca.

La empresa palentina facturó el año pasado a través de su tienda online 600.000 euros gracias a los más de 5.000 pedidos que se hicieron desde toda España, y está previsto que este año aumente esa cifra, ya que las reservas del capón marchan a buen ritmo. ●



Evolución del sector de la pintada en 2010

En Francia, la pintada sigue siendo una especialidad, por no decir una excepción, contando con más del 80% de la producción europea. La pintada contribuye a la diversidad de la avicultura del país, ocupando el cuarto lugar detrás del pollo, el pavo y los patos, pero estando muy por delante de la oca, la codorniz, la paloma, el avestruz o las aves de caza. Durante los últimos 5 años, en un contexto más bien difícil para la avicultura, se mantiene al mismo nivel que el conjunto de las producciones avícolas gracias, principalmente, al despiece, que atañe ya a más de una pintada de cada dos.

La producción de pintadas es una especificación de la avicultura francesa y contribuye a su diversidad. Hasta comienzos de los años 2000 se desarrolló regularmente pero después, como la mayoría de las otras producciones avícolas francesas, su crecimiento se ralentiza.

El progreso del despiece ha permitido el desarrollo de las ventas para la restauración fuera del hogar, que representa un tercio de los sacrificios controlados -es decir tanto como las Grandes Superficies-, como también para la exportación, que representa el 14,5% de los sacrificios controlados.

A pesar de que la pintada posee numerosas ventajas, tanto gastronómicas como dietéticas, su nivel de introducción sigue siendo débil, con menos de una cuarta parte de hogares que la comprenden, hecho que se explica especialmente por su falta de visibilidad, e incluso su ausencia, en numerosos circuitos de distribución. Una situación que el CIP - Comité Interprofesional de la Pintada - intenta, desde hace varios años, hacer evolucionar mediante los acuerdos puestos en práctica, parece que con éxito, para sacar adelante la pintada entera, despiezada y ya transformada.

La pintada contribuye así a la diversidad de la avicultura francesa, como también a su riqueza gastronómica y, en consecuencia, al anclaje de la producción avícola en el territorio francés.

Igualmente debemos recordar que la totalidad de las pintadas consumidas en Francia son seleccionadas, incubadas, criadas, alimentadas, transformadas y acondicionadas en el mismo país, con un total de más de 1.500 puestos de trabajo repartidos por diversas regiones del territorio.

Agnes Braine, Jean Champagne

Efectos del caponaje sobre la composición de la grasa...

Por nuestra parte, haciendo una breve revisión bibliográfica del tema, creemos que hay que rendir un merecido tributo a aquellos autores que, en España, han tratado de las ventajas del caponaje bajo un aspecto u otro. De esta forma, sin remontarnos muy lejos, citaríamos a:

- Enrique García Martín, por su divulgación de la técnica de la castración, en base a las enseñanzas recibidas de Enrique Castelló de Plandolit, durante su paso como profesor de la Real Escuela de Avicultura, cuyo primer Director, Salvador Castelló Carreras, había sido el introductor del caponaje en España. Buena parte de sus trabajos se han estado publicando durante varios años en esta misma sección de Selecciones Avícolas.

- M^a Dolors Cubiló y otros, de la Universidad de Lleida, que también han tratado del tema a nivel de divulgación y especialmente por sus estudios sobre la regeneración testicular, la castración precoz y los efectos del caponaje sobre la raza Penedesenca.

- A. Muriel, del Servicio de Investigación y Desarrollo de la Junta de Extremadura, que tras una exhaustiva revisión bibliográfica del tema, ha analizado el efecto del caponaje sobre las características de la canal y las propiedades sensoriales de la raza Extremeña Azul, criada al aire libre.

- J. A. Miguel y col., de la E.U.I. de Soria, haciendo algo parecido al anterior pero con otra raza autóctona española, la Castellana Negra.

- Amadeu Francesch, de la Estació Experimental de Mas de Bover -IRTA- que ha comparado el rendimiento y las características de la canal de la más famosa de las razas españolas para la producción de capones, la Prat -la única con IGP, ó Indicación Geográfica Protegida- con la de los pollos de raza Penedesenca.

- J. M. Lorenzo y col., del Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, que muy recientemente (2) y en base a la popularidad que tiene el también célebre capón de Vilalba en esa Comunidad, han analizado los rendimientos de las aves y la composición de las canales de la estirpe Sasso.



Hasta aquí la rápida recopilación que hemos realizado sobre los datos disponibles, en España, sobre los efectos del caponaje en el rendimiento de las aves de distintos tipos genéticos, con una bibliografía a disposición de los interesados en el tema. Veamos ahora la aportación del antes citado trabajo griego sobre el mismo.

La experiencia griega

La experiencia se realizó sobre un lote de machitos para carne Redbro - Hubbard SAS, Francia -, criados sobre yacija, en condiciones habituales, de los que a las 3 semanas de edad se separaron 50 pollos para ser caponados. Esto se realizó, tras ayuno de pienso de 24 h y de agua por 12 h, por el método quirúrgico habitual, a continuación de lo cual se criaron separados de un lote igual de pollos intactos. La alimentación de ambos lotes fue la misma, con un pienso comercial de arranque hasta 35 días y otro de acabado hasta el final de la prueba, a 18 semanas de edad, ambos suministrados en forma de migajas.

(2) Véanse las 3 comunicaciones presentadas por estos autores en el XLVIII Symposium de la AECA, celebrado el pasado octubre en Santiago de Compostela.

Continúa ►

Tabla 1. Principales parámetros del análisis de las grasas de los capones comparados con la de los gallos intactos (*)

Tipo de grasa Aves	Abdominal		Intramuscular	
	Capones	Gallos	Capones	Gallos
Grasa total	81,15	72,24	2,45	1,26
Grasa neutra, % (&)	95,07	98,54	73,67	52,03
Grasa polar, % (&)	4,93	1,46	26,33	47,97
Ác. grasos saturados (SFA)	26,81	27,94	33,14	28,89
Ác. grasos monoinsaturados (MUFA)	54,13	50,99	43,39	44,53
Ác. grasos poliinsaturados (PUFA)	19,06	21,07	23,47	26,58
ω -3	0,61	1,73	0,75	1,31
ω -6	18,45	21,74	20,32	25,27
ω -6/ ω -3	30,02	12,57	27,06	19,28
SFA/MUFA	0,50	0,55	0,76	0,65
PUFA/SFA	1,41	1,33	0,71	0,92

(*) g en 100 g de tejido adiposo o muscular
(&) En relación con la grasa total

Al cabo de un tiempo de la operación se separaron aquellos pollos que mostraban sus características sexuales secundarias - cresta y barbillas - sin modificar - un 6,4 % en total -, lo que indicaba que no habían quedado bien caponados, descartándose de la prueba. Y al final de la misma se tomaron 10 pollos de cada grupo con el fin de ser sacrificados y eviscerados, tras lo cual se procedió al análisis de su grasa abdominal y de la de infiltración intramuscular.

Los efectos

En la tabla adjunta se muestran los principales parámetros del análisis de las grasas de los capones comparados con la de los gallos intactos.

Siendo significativamente diferentes ($P < 0,05$) todos los parámetros mostrados en la tabla anterior, las conclusiones que sacan los autores de esta experiencia fueron las siguientes:

1. Los capones tienen una proporción de grasa muy superior que la de los gallos enteros, tanto la total como a nivel intramuscular.
2. La grasa neutra representa la fracción principal tanto de la grasa abdominal como de la intramuscular, pero sus proporciones difieren significativamente entre los dos grupos y los tejidos.
3. El caponaje origina una significativa reducción de los PUFA y otros cambios en la composición en ácidos grasos, sin afectar a su valor en una dieta saludable.



Conclusión

A continuación reproducimos textualmente la conclusión que sacan los autores de este estudio después de la consiguiente discusión:

"En la comparación de los capones con los gallos intactos de la misma edad, se observa que la operación tiene un considerable efecto sobre el contenido de grasa de la canal y la composición de la misma en ácidos grasos. Como los consumidores persiguen una dieta con bajos niveles de grasa y altos de PUFA, el caponaje es indicativo de una mejora de la calidad de la carne, incluyendo un buen perfil de ácidos grasos, un bajo contenido en colesterol y una buena relación PUFA/SFA, unos índices satisfactorios aterogénicos y trombogénicos y una reducción de la relación ω -6/ ω -3. Sin embargo, el mayor coste de producción que implica la operación tendría que estar cubierto por el precio más elevado que tienen los capones en el mercado". ●

Nota: Cambio de fecha en la Fira del Prat

La tradicional Fira Avícola de la raza Prat, en el Prat de Llobregat, se celebrará finalmente del 16 al 18 de diciembre, y no el 10 de diciembre, como en un principio estaba previsto.