

Los consumidores españoles valoran la carne de ovino británico al mismo nivel que el ovino español

Según un estudio desarrollado en tres ciudades españolas por la Organización del Sector del Ovino y Vacuno en Inglaterra (EBLEX) y coordinado por el Instituto de Investigación de la Generalitat de Catalunya IRTA

La carne de ovino del Reino Unido es aceptada sensorialmente al mismo nivel que el ovino español por parte de los consumidores españoles, según un estudio llevado a cabo por la Organización del Sector del Ovino y Vacuno en Inglaterra (EBLEX) y coordinado por IRTA, Instituto de Investigación de la Generalitat de Catalunya, adscrito al Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural, que ha evaluado los resultados.

Este estudio se ha llevado a cabo en la Universidad de Zaragoza, el Centro Universitario Santa Ana de Almendralejo (Badajoz) y el Instituto IRTA en Monells (Girona), con un total de 476 consumidores, elegidos aleatoriamente con cuotas de sexo y edad que simulaban la distribución española y que han evaluado factores como la aceptabilidad de la ternera, la jugosidad, el flavor y la aceptabilidad general de cada muestra.

Se realizaron 56 sesiones de degustación de diferentes muestras de carne inglesa y española procedente de 17 productores británicos y 12 productores españoles, elegidos en mataderos de Extremadura (la comunidad con mayor cabaña ovina), Aragón y Cataluña. Las muestras de carne fueron cuidadosamente tratadas y cocinadas antes de servirse a los consumidores.

Tras el análisis estadístico realizado por SAS (SAS Institute Inc., Cary NC, USA), los resultados del estudio indican que un 33% de consumidores come carne de ovino una o más veces por semana, mientras que el 61% consume ovino cada quince días o más y el 13% lo consume al menos una vez al mes. Respecto a la jugosidad, flavor y aceptabilidad global no se han encontrado diferencias significativas con el origen del ovino. De manera similar, las diferencias de peso y de sistema productivo entre los animales británicos y españoles tampoco afectan a la aceptabilidad de la carne.

En general, los consumidores de Extremadura puntuaron más alto que los de Cataluña y Aragón. En éstas últimas regiones las puntuaciones de ternera del ovino británico fueron mayores. Respecto a qué muestra prefirieron como primera opción, en Extremadura un 41% de los consumidores prefirieron el ovino británico, mientras que en Aragón y Cataluña las preferencias se repartieron prácticamente al 50%, por lo que se corrobora la conclusión de que las

diferencias en la aceptabilidad de los dos tipos de ovino por su origen no fueron importantes.

Los sistemas de producción británicos son muy diferentes al sistema español, ya que los animales se alimentan de pastos durante la mayor parte de su vida y se sacrifican a pesos ligeramente superiores a los españoles. Actualmente los corderos producidos en Inglaterra son generalmente de 5 meses de edad, ya que se aplican programas modernos de genética cárnica, con grandes adelantos en lo que se refiere al índice de crecimiento. Con este sistema, la carne no tiene la misma composición de ácidos grasos, tiene un sabor más suave y es más tierna y jugosa que en corderos de crecimiento lento producidos en pastos de poca calidad como ocurría en el pasado y ocurre en otras partes de Europa
