



## CARNE DE TERNERA DE LA DEHESA ANDALUZA

### Un estudio comparativo

Por: Porras C.\*; Alcalde, M. J.\*\*; Brun, P.\*; Copete J.\* y Pérez

#### LA PROBLEMÁTICA DEL SECTOR EN ANDALUCÍA

En el sistema actual de producción extensiva de vacuno de carne en Andalucía, lo habitual es vender los terneros al destete, con unos 7 meses de edad y un peso en vivo de alrededor de los 200 kg, a cebaderos industriales, normalmente de fuera de Andalucía.

De esta manera, el ganadero criador pierde la posibilidad de cobrar la prima, establecida por la PAC, para los terneros machos, que pasa a cobrarla el comprador y, por ello, los valora bastante más que a las hembras. También pierde el cobro de la prima al sacrificio, que es para cualquier tipo de animal.

Por si fuera poco, está en ciernes la regionalización de tales primas, de tal forma que Andalucía puede verse muy perjudicada, pues a cada Región se le asignarán, muy posiblemente, los derechos correspondientes a las primas solicitadas en los años de referencia que se fijen.

\*Centro de Investigación y Formación Agraria "Las Torres" Alcalá del río.

\*\*Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola. Sevilla.

Hay una pérdida más importante aún, que es la relacionada con no sacar partido de la imagen de producir, para el consumo, unas terneras criadas de forma cuasi-ecológica en nuestras dehesas, con salubridad más que garantizada para el consumidor.

Por todo lo anteriormente expuesto, este trabajo va encaminado a la caracterización de una Ternera de la Dehesa Andaluza, investigando las pautas de producción de la misma y comparando la carne que se obtiene de ella con otras carnes prestigiadas ya existentes en el mercado. El fin último es que se consiga un reconocimiento oficial de la carne de Ternera de la Dehesa Andaluza, contando para ello con la colaboración del sector ganadero y las Asociaciones de Consumidores, bajo la tutela de la Administración.

Con este trabajo, y otros paralelos, vamos obteniendo datos para alcanzar aquel fin, investigando sistemas que permitan, rentablemente, terminar los terneros en la dehesa y produciendo una carne con todas las garantías sanitarias para el consumidor y de unas cualidades organolépticas equipara-

bles a las más prestigiadas del mercado, con el aliciente añadido de proceder de un medio tan ligado a la naturaleza como es la dehesa, reconocida mundialmente como paradigma de la agricultura sostenible.

#### MATERIAL Y MÉTODOS

Para realizar este estudio, se han realizado pruebas sensoriales y de degustación con 51 familias que en total sumaban 161 personas, de las que fueron válidas las respuestas de entre 154 y 159 según entregas de carne efectuadas.

Se han comparado las carnes, siempre filetes de lomo, de Ternera de la Dehesa Andaluza (en adelante TDA), con las de Ternera Gallega (TG), Carne Ecológica (CE), Carne de Retinto (CR) y de Añojo de Cebadero Industrial (ACI).

La carne de TDA ha procedido de animales hijos de vacas autóctonas y de toros charoleses o limusines, destetados con menos de 7 meses, sacrificados con menos de 1 año, y no sobrepasando los machos los 450 kg. de peso vivo, ni las hembras los 350 kg.

Se han comparado las siguientes cualidades de la carne:

- Aspecto de la carne en crudo.
- Terneza.
- Jugosidad.
- Sabor.

En primer lugar, a cada familia participante se le explicó el trabajo a realizar: se harían cuatro entregas de carne, distanciadas tres días una de otra y se entregarían tres tipos de carne distintos, que se distinguirían con las letras A, B y C. Con las entregas anunciadas, se facilitaron las "Normas a seguir", que aparecen en el Cuadro I.

También se facilitaba el Estadillo 1, a rellenar por la persona de la familia que habitualmente compra la carne, en el que se valora el aspecto de la misma en crudo, desde 0 (aspecto muy malo) hasta 5 (aspecto muy bueno).

Asimismo, se facilitaba el Estadillo 2, a rellenar por todos los miembros de la familia, para que valoraran, de 0 a 5, la terneza, jugosidad y sabor de cada una de las carnes.

Con la primera entrega se proporcionaron tres tipos de platos: uno con borde amarillo (para colocar la carne tipo A una vez cocinada), otro totalmente blanco (para la carne tipo B), y un tercero con borde azul-celeste (para la carne tipo C).

La carne de Ternera de la Dehesa Andaluza ha estado representada en las cuatro entregas, y las demás carnes se han repetido en dos ocasiones cada una.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### Valoración del aspecto

El aspecto de la carne en crudo, en cada entrega, ha sido valorado por 51 personas, las que habitualmente compraban la carne en cada familia. De ellas, como media, el 90,5 % eran mujeres. La edad de los que respondieron, está entre 20 y 60 años en el 95 % de los casos.

Los resultados obtenidos son los obtenidos en la tabla I, donde es posible observar que en ningún caso hay diferencias estadísticas significativas ( $P > 0.05$ ) entre puntuaciones concedidas.

### Valoración de la terneza

La primera entrega ha sido puntuada por 156 personas, de las que el 53 %

### ESTADILLO Nº 1

(A rellenar por el miembro de la familia que habitualmente compra la carne)

Familia Nº: \_\_\_\_\_

Sexo:  Hombre  
 Mujer

Edad:  Menor de 20 años  
 Entre 20 y 60 años  
 Mayor de 60 años

**ASPECTO DE LA CARNE ( en crudo)**

Observe en crudo, antes de cocinar, las muestras A, B y C. Rodee con un círculo el lugar que considere que ocupa cada una de ellas en su correspondiente escala. Si lo desea puede añadir alguna observación complementaria en el apartado "observaciones".

**ASPECTO CARNE "A"**

	0	1	2	3	4	5
	-----	-----	-----	-----	-----	
Muy malo						Muy bueno

**ASPECTO CARNE "B"**

	0	1	2	3	4	5
	-----	-----	-----	-----	-----	
Muy malo						Muy bueno

**ASPECTO CARNE "C"**

	0	1	2	3	4	5
	-----	-----	-----	-----	-----	
Muy malo						Muy bueno

Observaciones: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Tabla I: Valoración del aspecto(0=muy malo;5=muy bueno)

1ª ENTREGA		2ª ENTREGA		3ª ENTREGA		4ª ENTREGA	
ACI	4,000a	TDA	3,941a	CE	4,000a	CR	3,882a
TDA	3,824a	CR	3,804a	TDA	3,765a	TDA	3,843a
TG	3,804a	CE	3,588a	ACI	3,706a	TG	3,725a

ACI: Añojo Cebadero Industrial; TDA: Ternera Dehesa Andaluza; TG: Ternera Gallega; CR: Carne Retinto; CE: Carne Ecológica.  
Por columnas, puntuaciones con la misma letra, no presentan diferencias estadísticamente significativas ( $P > 0.05$ ).

eran mujeres. La edad de los que han puntuado ha sido en un 19 % de los casos menores de 20 años; en un 75 % entre 20 y 60 años; y el 6 % restante mayores de 60 años.

Los datos de la segunda entrega pro-

ceden de 159 puntuaciones válidas. Los de la tercera, de 158. Y los de la cuarta entrega, de 154.

En estas tres últimas entregas el 54 % de los que respondieron eran mujeres. Y, en cuanto a edad, el 18 % eran



## ESTADILLO Nº2

(A rellenar por todos los miembros de la familia)

Familia Nº: \_\_\_\_\_  
 Sexo:  Hombre  
 Mujer

Edad  Menor de 20 años  
 Entre 20 y 60 años  
 Mayor de 60 años

**CARNE "A".-** Pruebe la carne "A" y rodee con un círculo el lugar que considere que ocupa en las siguientes escalas.

### TERNEZA

0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy dura					Muy tierna

### JUGOSIDAD

0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy seca					Muy jugosa

### SABOR

0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy buena					Muy mala

**CARNE "B".-** Pruebe la carne "B" y rodee con un círculo el lugar que considere que ocupa en las siguientes escalas.

### TERNEZA

0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy dura					Muy tierna

### JUGOSIDAD

0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy seca					Muy jugosa

### SABOR

0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy buena					Muy mala

**CARNE "C".-** Pruebe la carne "C" y rodee con un círculo el lugar que considere que ocupa en las siguientes escalas.

### TERNEZA

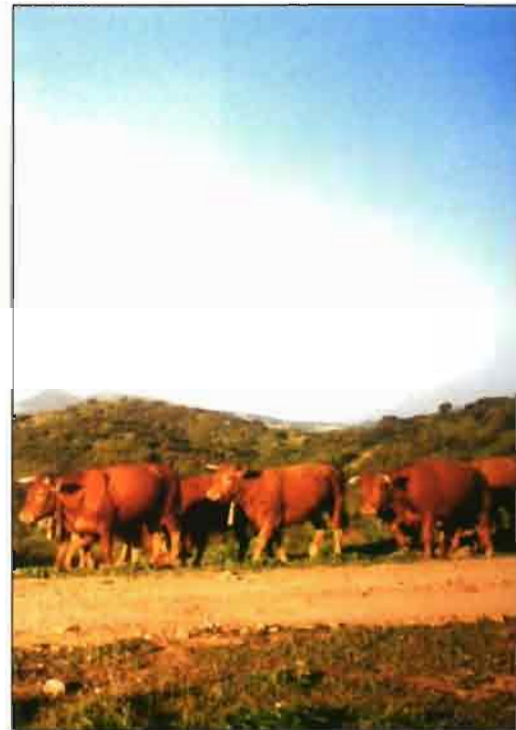
0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy dura					Muy tierna

### JUGOSIDAD

0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy seca					Muy jugosa

### SABOR

0	1	2	3	4	5
I-----	I-----	I-----	I-----	I-----	I
Muy buena					Muy mala



menores de 20 años; el 75 % estaba entre 20 y 60 años; y el 7 % restante eran mayores de 60 años.

Los resultados obtenidos se reflejan en la Tabla II. De ellos se desprende que, en cuanto a terneza, la carne de la TDA ha estado siempre en los primeros puestos, con las mejores puntuaciones, al mismo nivel de las más tiernas.

### Valoración de la jugosidad

Las características de las personas de las que proceden las puntuaciones, son las descritas en el apartado de la terneza.

Los resultados obtenidos son los que aparecen en la Tabla III. Nuevamente, ahora en cuanto a jugosidad, la TDA ha sido de las carnes más valoradas por los consumidores.

### Valoración del sabor

Las personas que han valorado el sabor, son las mismas que valoraron la terneza y la jugosidad.

Los resultados obtenidos son los que figuran en la Tabla IV.

En cuanto al sabor, puede observarse que la TDA ha vuelto a ser tan valorada como las que más por los consumidores.

Tabla II. Valoración de la terneza (0=muy dura;5=muy blanda).

1ª ENTREGA		2ª ENTREGA		3ª ENTREGA		4ª ENTREGA	
TG	3,910a	CE	3,921a	CE	3,968a	TDA	3,919a
TDA	3,894a	TDA	3,730a	TDA	3,811a	TG	3,542b
ACI	2,654b	CR	3,167b	ACI	2,152b	CR	3,227c

ACI: Añejo Cebadero Industrial; TDA: Ternera Dehesa Andaluza; TG: Ternera Gallega; CR: Carne Retinto; CE: Carne Ecológica.

Por columnas, puntuaciones con la misma letra, no presentan diferencias estadísticamente significativas ( $P>0,05$ ).

Tabla III: Valoración de la jugosidad. (0=muy seca;5=muy jugosa)

1ª ENTREGA		2ª ENTREGA		3ª ENTREGA		4ª ENTREGA	
TDA	3,865a	TDA	3,682a	CE	3,753a	TDA	3,685a
TG	3,577b	CE	3,660a	TDA	3,744a	TG	3,497ab
ACI	3,202c	CR	3,324b	ACI	2,608b	CR	3,351b

ACI: Añejo Cebadero Industrial; TDA: Ternera Dehesa Andaluza; TG: Ternera Gallega; CR: Carne Retinto; CE: Carne Ecológica.

Por columnas, puntuaciones con la misma letra, no presentan diferencias estadísticamente significativas ( $P>0,05$ ).

Tabla IV: Valoración del sabor (0=muy malo;5=muy bueno)

1ª ENTREGA		2ª ENTREGA		3ª ENTREGA		4ª ENTREGA	
TDA	3,872a	CE	3,887a	TDA	3,849a	TDA	3,724a
TG	3,686ab	TDA	3,736ab	CE	3,731a	TG	3,604ab
ACI	3,484b	CR	3,591b	ACI	2,810b	CR	3,503b

ACI: Añejo Cebadero Industrial; TDA: Ternera Dehesa Andaluza; TG: Ternera Gallega; CR: Carne Retinto; CE: Carne Ecológica.

Por columnas, puntuaciones con la misma letra, no presentan diferencias estadísticamente significativas ( $P>0,05$ ).



## CONCLUSIONES

La que denominamos Ternera de la Dehesa Andaluza, procedente de animales nacidos, criados y rematados en ese natural y saludable medio, produce una carne de la más alta calidad, a tenor de las valoraciones que los consumidores han realizado en pruebas sensoriales comparativas con otras carnes, ya prestigiadas, existentes en el mercado, estando a la altura que la que más en terneza, jugosidad y sabor.

## AGRADECIMIENTOS

A las familias participantes, a la Cooperativa OVIPOR, y a Cárnicas PARIENTE, sin cuya colaboración hubiera sido imposible realizar este complejo trabajo.