La Sociedad Española para los Recursos Genéticos Animales (SERGA) y la Sociedade Portuguesa de Recursos Genéticos Animais (SPREGA), con el apoyo del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA), celebrarán el **XI Congreso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animales** en los días 26, 27 y 28 de septiembre de 2018, que tendrá lugar en las instalaciones de restaurante Rincón Huertano de Murcia, Calle Carril de los Lorcas, 16, 30570 Beniaján, Murcia.

http://www.uco.es/serga/index.php?seccion=28&categoria=66

El CIA participa con 4 comunicaciones orales. Se adjuntan los resúmenes

CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL Y CARNE DE LOS POLLOS CANARIOS

Autores: Torres A.[1,2]; Muth P.[1]; Capote J.[2]; Fresno M.[2] y Valle-Zárate A.[1]

[1] *Institute of Agricultural Sciences in the Tropics (Hans-Ruthenberg-Institute). Universidad de Hohenheim, Alemania (aletor80@yahoo.com).*
[2] *Unidad de Producción Animal-Pastos y Forrajes. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), España.*

Palabras claves: Razas autóctonas, producción avícola, características de la canal, calidad de la carne.

Canarias ha sido una importante estación para el comercio marítimo desde el periodo de la conquista, y en donde diferentes especies ganaderas fueron introducidas a lo largo de los siglos. En el caso avícola, los pollos canarios han evolucionado con un conjunto de variables que los distinguen por su rusticidad y resistencia a enfermedades. Sin embargo, a pesar de la importancia económica y cultural que ha tenido y tiene la avicultura en Canarias, no existe hasta la fecha información sobre las principales características de las gallinas y gallos canarios, ni tampoco de la calidad de sus productos. Como parte de un proyecto para evaluar la producción cárnica de pollos de doble propósito de diferentes líneas genéticas, se evaluó las características de la canal y carne de ejemplares machos de la Gallina Campera Canaria (población local de Canarias, actualmente en estudio), Les Bleues (línea alemana de la raza francesa Bresse Gauloise) y Dominant Red Barred (híbrido comercial desarrollado en República Checa). Se utilizaron 20 animales de cada genotipo, criados bajo un sistema semi-extensivo y sacrificados a las 15 semanas. La alimentación consistió en un pienso de arranque (1-28 días), pienso de crecimiento (29-60 días), y pienso de acabado (>61 días). Los pollos Camperos Canarios presentaron los pesos más bajos de canal (1,18kg) y menor rendimiento (64,34%) que el genotipo alemán (1,62kg; 66,61%) y checo (1,32kg; 67,18%). Similarmente, los pesos de las principales piezas en los Camperos Canarios (pechuga=198,95g; muslo+contramuslo=518,90g) fueron menores que en Les Bleues (pechuga=285,40g; muslo+contramuslo=772,70g) y Dominant Red Barred (pechuga=212,65g; muslo+contramuslo=594,30g). En relación al color de la pechuga con piel, el híbrido comercial presentó los valores más altos en cuanto a luminosidad (L=70,93) y coordenada amarillo+ (b=12,18) comparado con los Camperos Canarios (L=68,09; b=7,03) y Les Bleus (L=65,85; b=3,92). En cuanto al color de la pechuga sin piel, los pollos locales tuvieron el más alto índice de coloración amarilla (b=3,71) que las otras dos variedades (b<2,14). Finalmente, no se consiguieron diferencias significativas (p>0,05) en el pH final de la pechuga ni en la fuerza de corte de la pechuga cocida. Los resultados demostraron que se puede lograr una mejor productividad y homogenización de los pollos locales de Canarias a través de un proceso de selección y mejora (actualmente en desarrollo por la asociación de criadores) que conduzcan a una rentabilidad de las explotaciones y a la búsqueda de productos diferenciados.

EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA CARNE DE TRES GENOTIPOS AVÍCOLAS CRIADOS EN RÉGIMEN CAMPERO

Autores: Torres A.[1,2]; Rolo C[3]., Dorta R[3]., Rodríguez[3] C., Muth P.[1] y Fresno M.[2]

[1] Institute of Agricultural Sciences in the Tropics (Hans-Ruthenberg-Institute). Universidad de Hohenheim, Alemania (aletor80@yahoo.com).
[2] Unidad de Producción Animal-Pastos y Forrajes. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), España.
[3] Facultad de Ciencias. Universidad de La Laguna (ULL), Tenerife, España.

Palabras claves: Razas autóctonas, carne de pollo, análisis sensorial.

Junto con la expansión del mercado avícola, los consumidores demandan nuevos productos con una calidad diferenciada, así es como las razas autóctonas criadas bajo un sistema de producción sostenible aparecen como una alternativa a la producción convencional e intensiva. Sin embargo, para conseguir una rentabilidad económica en este tipo de explotaciones es necesario conocer los factores que contribuyen a la selección inicial y a la percepción sensorial de los productos avícolas (carne y huevos), y por el que los consumidores estén dispuestos a pagar un valor añadido. Como parte de un proyecto sobre la producción cárnica de pollos de doble propósito, se evaluaron las características sensoriales de 3 genotipos avícolas adaptados a la producción campera: Gallina Campera Canaria (población local de Canarias), Les Bleues (línea alemana de la raza Bresse Gauloise) y Dominant Red Barred (híbrido comercial adaptado a sistemas de doble propósito). La evaluación sensorial de los muslos de pollos fue realizada por un panel de catadores entrenados compuesto por 8 personas pertenecientes a la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife, España). Se aplicó un formato para determinar los atributos de apariencia, olor, sabor, textura, elasticidad, jugosidad, untuosidad y palatabilidad final, basado en una escala de nueve puntos. Por otra parte, se realizó un análisis del consumidor (test hedónico) de la carne de los contramuslos para evaluar el grado de aceptación de cada genotipo. Para esta prueba participaron 99 personas adultas (52 hombres y 47 mujeres). No se encontraron diferencias significativas (p>0,05) en los diferentes parámetros evaluados por el panel de catadores entrenados, a excepción de la apariencia, en la que los muslos pertenecientes a Les Bleues tuvieron la máxima valoración (6,67) con respecto a los Camperos Canarios (5,58). El mayor peso que presentaron los muslos del genotipo alemán y el aspecto más redondeado de los mismos pudieron influir en la buena calificación por parte de los expertos. Con respecto a la prueba del consumidor, la carne de los contramuslos de Les Bleues fue valorada como “Muy buena” por 29 personas, frente a las 18 y 19 personas que se inclinaron por esta apreciación en los Camperos Canarios y Dominant Red Barred, respectivamente. No obstante, 47 personas consideraron la carne del pollo canario como “Buena” comparada con las 42 y 40 que valoraron de esta forma al genotipo alemán y checo, respectivamente.

PERFIL Y METABOLISMO HEPÁTICO DE ÁCIDOS GRASOS W3 DE TRES GENOTIPOS DE GALLINAS DE INTERÉS PARA PRODUCCIÓN DE CARNE Y HUEVO

Autores: Castro A.[1], Torres A.[2,3], Acosta N.G.[1], Dorta R.[1], Valle-Zárate A.[3], Fresno M.[2] y Rodríguez C.[1]

[1] Facultad de Ciencias. Universidad de La Laguna, Tenerife, España.
[2] Unidad de Producción Animal-Pastos y Forrajes. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), España.
[3] Institute of Agricultural Sciences in the Tropics (Hans-Ruthenberg-Institute). Universidad de Hohenheim, Alemania (aletor80@yahoo.com).

Palabras claves: Razas autóctonas, metabolismo lipídico, elongación y desaturación, omega-3, EPA y DHA.

Se prevé que la población mundial alcance los 9.700 millones en el año 2050. También crecerá el consumo de productos de origen animal. Un sector emergente es la acuicultura marina, constituyendo los peces un grupo animal con un buen índice de conversión y una fuente de proteínas de calidad y de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga omega 3 (principalmente EPA;20:5n-3 y DHA;22:6n-3), fundamentales para innumerables procesos fisiológicos y para la salud. La mayoría de los teleósteos han perdido la capacidad de sintetizar estos ácidos grasos y deben consumirlos en la dieta, creándose un impacto medioambiental asociado a la actividad extractiva de pequeños peces pelágicos, para la producción de piensos para acuicultura. A diferencia de los teleósteos, la síntesis de EPA y DHA a partir de su precursor de 18C, el ácido linolénico (18:3n-3), sí parece posible en el caso de los herbívoros terrestres, incluyendo el pollo. La escasa bibliografía disponible, parece señalar que podría tratarse del animal con mayor potencial de conversión entre las especies ganaderas. En el presente trabajo, se estudian los perfiles lipídicos y el metabolismo hepático de los ácidos grasos w3 de 3 genotipos avícolas adaptados a la producción campera: Gallina Campera Canaria (población local de Canarias), Les Bleues (línea alemana de la raza Bresse Gauloise) y Dominant Red Barred (híbrido comercial adaptado a sistemas de doble propósito). Tanto a través del perfil de los hepatocitos control como del seguimiento metabólico del 18:3n-3 marcado radiactivamente en los hepatocitos incubados con este ácido graso, se confirma que los tres genotipos de pollos poseen el conjunto de enzimas necesarias para elongar y desaturar activamente el precursor 18:3n-3, que obtienen a través de su alimentación, y obtener y acumular así EPA y DHA en sus tejidos. A la vista de los resultados cabe esperar que una dieta más equilibrada en cuanto al ratio C18:2n-6/18:3n-3, podría inducir una mayor síntesis de EPA y DHA. El metabolismo de ácidos grasos observado en la Gallina Campera Canaria, la señala como una buena opción a nivel nutricional, para este modelo de pollos de doble propósito.

¿CONOCEN LOS CONSUMIDORES LO QUE SIGNIFICA QUE UN QUESO ESTÉ AMPARADO POR UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?

Autores: Fresno M.[1], Denis A.[1], Capote J[1]., Delgado J.V.[2], Landi V.[3], Martínez A.[3], Gómez M.[3], Álvarez S.[1], Torres A.[1], y Bermejo L.[4]

[1] Unidad de Producción Animal-Pastos y Forrajes. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), España. mfresno@icia.es

[2] Departamento de Genética de la Universidad de Córdoba. Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario, ceiA3. España.

[3] Animal Breeding Consulting S.L. Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario, ceiA3. España.

[4] Universidad de La Laguna. Carretera de Geneto n° 2. 38208. San Cristóbal de La Laguna. España.

Palabras claves: Marcas de calidad, formación.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) identifica una figura de calidad de la Unión Europea que garantiza el origen de un producto y su vinculación al territorio. Este estudio se planteó con un doble objetivo: conocer el nivel de conocimiento de los consumidores sobre lo que significa un queso con DOP y el efecto de la formación en el mismo. Se organizaron jornadas de formación en 4 islas del archipiélago. Se diseñó una encuesta con 28 preguntas sobre diferentes elementos que definen un queso DOP: calidad y seguridad, iniciativa y gestión, territorio, raza y recursos locales, y aspectos administrativos del reglamento. Los encuestados indicaron si las frases propuestas eran verdaderas, falsas o "no sabe/no contesta"; se añadió información sobre el sexo, edad, y nivel de conocimiento previo sobre lo que es una DOP de cada participante. En todas se siguió la misma metodología: distribución y cumplimentación de la encuesta; posteriormente se dictaba una charla, siempre por la misma persona y con idéntico contenido, explicando lo que significa e implica esta marca de garantía; para, finamente, volver a solicitar que los participantes contestaran las mismas preguntas. Resultaron 281 encuestas válidas cuya información se analizó con el programa estadístico PERMANOVA + utilizando el análisis de varianza de medidas repetidas basado en distancia. Se observó un incremento de aciertos en las respuestas después de la charla de formación y una disminución de las respuestas no sabe/ no contesta. El 78.7% de los participantes considera que un queso con DOP es un producto de calidad diferenciada, un 85.4% que está vinculado al territorio y un 60.5% reconoce que es una protección a la calidad de la Unión Europea, estos porcentajes mejoraron después de la formación 84.34 %, 93.6 % y 83.99 % respectivamente. Ante la pregunta de si estos quesos deberían estar vinculados a una raza autóctona un 50.18 % consideró que sí, mientras después de la charla lo hizo un 71.17%. En otras preguntas relacionadas con la identificación de los productos se han obtenido resultados menos claros. Destacar un efecto significativo de la edad, el sexo y el nivel de conocimiento previo, no así las interacciones estudiadas. Este estudio se ha realizado en el marco del Proyecto RTA 2014-00047 "Valorización de los quesos de cabra tradicionales ligados a una raza. Trazabilidad del origen de la leche a partir de marcadores moleculares y definición de nuevos parámetros objetivos de calidad sensorial que sean identificables por los consumidores".