



Revista **eurocarne** desde 1991

*El jamón curado y FIC Guijuelo 2014 protagonistas en el próximo número de **eurocarne***

Enlaces

eurocarnedigital



Suscribirse **eurocarne**

[Boletines electrónicos](#)

Síguenos en



Número 226.

MAYO 2014

Fecha de cierre: 20/05

Reserva de publicidad y
notas de prensa:

Tel.: 91 3780922

publicidad@eurocarne.com

Del 4 al 7 de junio de 2014, Guijuelo acoge la XVII edición de la Feria de la Industria Cárnica, la feria más importante de su sector en el noroeste peninsular. Una cita en la que se busca reunir a los profesionales del sector con las empresas de maquinaria, suministros y servicios destinados a la industria cárnica. La feria estará organizada por el Consistorio que desde la pasada edición se encarga de la gestión directa de FIC.

eurocarne no faltará a la cita.

Presentaremos la edición de mayo y la distribuiremos gratuitamente desde nuestro stand en:

Pabellón B, stand 40



Cartel de [FIC Guijuelo 2014](#)

Especial Jamón curado

Durante 2014 **eurocarne** publicará **4 especiales sobre vacuno, jamón, cerdo y ovino. ¡Los responsables de compras de las empresas líderes de la distribución y canal HORECA recibirán estos números gratuitamente!**

Calendario:

- Mayo: Jamón curado
- Junio: vacuno
- Julio-agosto: cerdo y elaborados
- Octubre: ovino

Contenido del especial Jamón:

- Informe del sector.
- Entrevista con Anna Bosch, presidenta del Consorcio del Jamón Serrano Español.
- Exportación de Jamón : UE y terceros países
- Influencia del contenido de la grasa intramuscular en la calidad del jamón.
- Factores técnicos que diferencian las categorías 100% ibérico e ibérico

[Ver más](#)

Puntos de interés especial:

- Distribución extra en:
 - FIC GUIJUELO
 - CANAL HORECA. Los responsables de compras de las empresas líderes de la distribución
- Circulación
4.000 ejemplares
14.750 lectores

Estudio de la Universidad de Extremadura que determina los factores técnicos que diferencian las categorías 100% ibérico e ibérico



El investigador Jesús Ventanas, mostrando algunas de las características del jamón ibérico.

El Grupo de Investigación Tecnología y Calidad de los Alimentos de la Universidad de Extremadura (Tecal) ha elaborado un trabajo de investigación para determinar las diferencias de composición y calidad entre un jamón procedente de un animal con una pureza racial del 100% y otro donde una parte de su porcentaje genético es cruzado.

Según el trabajo, los jamones, de padre y madre ibérica, los **100% ibérico**, tienen un porcentaje de grasa de infiltración superior así como una mayor concentración de ácido oleico y mioglobina (proteína del músculo) que los cruzados.

El coordinador de este equipo es el profesor Jesús Ventanas quien en el próximo número de **eurocarne** expli-

cará los resultados de este estudio. Para el profesor Ventanas este estudio es de gran importancia para el transformador y para el productor, ya que si bien estos animales puros crecen más lentamente están más próximos a los gustos del consumidor y ello repercutirá positivamente cuando llegue al eslabón final”.

Efecto del contenido en GIM y de factores post-procesado sobre la calidad sensorial del jamón Ibérico loncheado.

Con la finalidad de conocer el efecto de los factores post-procesado y el contenido en GIM (*contenido en grasa intramuscular*) sobre la calidad sensorial del jamón Ibérico la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura ha llevado a cabo este estudio cuyos objetivos planteados fueron:

- Estudiar el efecto del contenido en GIM y de diferentes factores post-procesado (altas presiones hidrostáti-

cas, tiempo de almacenamiento a refrigeración y temperatura previa al consumo) sobre las características sensoriales del jamón Ibérico loncheado evaluadas por técnicas sensoriales estáticas y dinámicas.

Aplicación y optimización del empleo de técnicas sensoriales dinámicas (tiempo-intensidad) en la evaluación del flavor y la textura en jamón curado loncheado.

Se analizaron los efectos:

- *del contenido en GIM*
- *del tratamiento con APH*
- *del almacenamiento bajo refrigeración*
- *de la temperatura de consumo*

Los resultados del estudio se publicarán en el próximo número de **eurocarne**

“la calidad sensorial de los loncheados envasados a vacío de jamón Ibérico se mantiene tras 4 meses refrigerados”

Análisis evolución de las exportaciones

La industria cárnica ha pasado, en apenas 25 años, de no hacer ventas exteriores a convertirse en el primer sector exportador de la industria agroalimentaria española y en una potencia en el mercado mundial de productos cárnicos. Hay que señalar que dos terceras partes de nuestras exportaciones se dirigen a la Unión Europea, y

de este porcentaje, la mayor parte de nuestros productos va a Francia, Alemania, Portugal e Italia. Por ello, tenemos dos retos importantes en este terreno: por un lado, incrementar de forma rápida nuestras ventas exteriores a mercados extracomunitarios y en productos de mayor valor añadido, productos elaborados que nos diferen-

cien de la competencia de otros países.

En el próximo número de **eurocarne** publicamos las opiniones de la industria y asociaciones en torno a los problemas que tienen las empresas para exportar.



Aditivos. sustitución de nitrito como agente protector en chorizos

El objetivo de este trabajo fue evaluar la acción de extractos etanólicos de propóleos sobre la vida útil de chorizos con el fin de sustituir los nitritos en productos cárnicos. Este análisis se realizó por medio de la me-

dicación del pH, de la cantidad de malonaldehído, la presencia de bases volátiles de nitrógeno y el recuento de microorganismos indicadores. Adicionalmente se realizó análisis sensorial. El extracto etanólico de propó-

leos utilizado en la preparación de chorizos demostró una capacidad antioxidante similar a la del nitrito de sodio utilizado tradicionalmente como agente curante y preservante.

En los propóleos han sido observados más de 300 componentes diferentes entre los que se encuentran, terpenoides, flavonoides, ácidos fenólicos, esteroides, azúcares y aminoácidos

Contacte con nosotros

C/Fermín Caballero, 64
28034 Madrid

Teléfono: 91 378 09 22

Fax: 91 811 98 10

María Casablanca

Coordinadora general

casablanca@eurocarne.com

eurocarne

Estrategias Alimentarias publica desde 1991 la principal **revista en español para la industria, el comercio y el negocio de la carne.**

eurocarne es la revista líder en el mercado español para los profesionales de la carne. Muestra la mejor información sobre tecnología, mercados, investigación y actualidad. Su calidad informativa unida a su estratégica distribución la convierten en el medio prescriptor entre los responsables de la industria cárnica.

¡Visite nuestra web!

www.eurocarne.com