

Diseñan un protocolo para obtener curados y embutidos de ganso criado en dehesa



Noticias

Este modelo de explotación conlleva la obtención de un hígado (foie-gras) de escaso peso

Investigadores del **Centro Tecnológico Andaluz del Cárnico (TEICA)** han diseñado un protocolo para la obtención de una cartera de **nuevos productos crudos-curados (embutidos) a partir de carne y grasa de ganso** criado en sistema ecológico en dehesas de la provincia de Huelva.

El estudio ha sido financiado por el Grupo de Desarrollo Rural Sierra de Aracena y Picos de Aroche (Huelva) a través de los Fondos Feader y por la Junta de Andalucía. Su desarrollo surgió a raíz de la labor que desarrolla en este espacio natural Inddeco S.L., una empresa, que participa como colaborador en el patronato de Teica, dedicada a la cría de gansos en la dehesa siguiendo un modelo productivo sostenible, bajo la certificación ecológica, constituyendo así una ganadería alternativa y con escasa implantación en España.

Este modelo de explotación conlleva la obtención de un hígado (foie-gras) de escaso peso y, por tanto, de bajo rendimiento, por lo que era necesaria "la reorientación de la finalidad productiva, hacia la obtención de otros productos, es decir, de un aprovechamiento fundamentalmente cárnico".

Teica ha trabajado en el desarrollo de una cartera de productos a partir de carne de ganso, estableciendo los protocolos adecuados de elaboración de los mismos, definiendo sus características fisicoquímicas y organolépticas y verificando su inocuidad durante su vida comercial, llegando a comprobar que su consumo, una vez envasado, puede ir más allá de los seis meses.

Concretamente, durante el desarrollo del proyecto, se han elaborado jamones de ganso, optimizando y definiendo un protocolo "relativamente sencillo" en las condiciones propias de los secaderos de la industria de la sierra de Huelva.

También embutidos como chorizo y salchichón, en base a metodologías también tradicionales, con éxito abriendo, por tanto, "la oportunidad de desarrollar por primera vez una amplia gama de productos que actualmente no se encuentran en el mercado".

Unos productos, indican desde Teica, cuya explotación "podría suponer una nueva fuente de riqueza que, cuenta en la actualidad, con escasos competidores y una importante demanda a nivel internacional, especialmente en aquellos países de la UE y sus áreas de influencia en los que se valora positivamente las producciones ecológicas y en otros donde el consumo de los productos curados de porcino está limitado por preceptos religiosos y/o culturales".

Por último, concluyen que, entre las especiales particularidades de esta carne roja está el presentar un alto contenido en ácidos grasos insaturados, especialmente oleico, lo que permite calificar su grasa como saludable desde el punto de vista de la salud cardiovascular del consumidor.

Redacción