

1 NUTRICIÓN E CARACTERÍSTICAS DIFERENCIAIS DA TERNERA GALLEGA SUPREMA



A Indicación Xeográfica Protexida (IXP) Ternera Gallega é un referente dentro dos produtos cárnicos de calidade diferenciada do Estado español. Dentro da IXP, a marca comercial máis valorada no mercado é a Ternera Gallega Suprema (TGS), que presenta unhas características específicas ligadas á contorna e á tradición gandeira de Galicia.

Os tenreiros diferéncianse polo seu sistema de produción, baseado na lactancia materna durante un mínimo de sete meses e unha idade máxima de sacrificio de dez meses, empregando pasto e forraxe como base de alimentación. A promoción destes sistemas é unha das liñas que perseguen as políticas agrarias actuais, xa que presentan moitas vantaxes fronte aos sistemas intensivos, axudan a xestión e mantemento da paisaxe tradicional galega reducindo o número de terras abandonadas e desempeñan un papel esencial na prevención dos incendios forestais, especialmente nas zonas de montaña.

En Galicia existen 19.469 explotacións dedicadas á produción de vacún de carne (Reaga, 2021), delas hai 8.488 inscritas na IXP de Ternera Gallega, e a categoría de Ternera Gallega Suprema é a que máis tenreiros rexistra (53,64 % do total da IXP) e na que se producen máis toneladas de carne, o 52,78 % da carne certificada pola IXP, cifras que se van incrementando co paso do tempo.

A carne certificada por esta IXP pode proceder das razas Rubia Galega (RG), Morenas Galegas e os cruzamentos entre elas ou coas razas cárnicas Asturiana de los Valles, Limousin ou Rubia de Aquitania. Tamén son aptos os cruzamentos dos machos de calquera das razas anteriormente mencionadas con femias das razas Frisoa e Pardo Alpina. A zona de produción esténdese por todo o territorio galego, e é Lugo a provincia onde se atopan o 74 % das explotacións.

A raza Rubia Galega é a raza autóctona máis emblemática de Galicia e a que maior número de canais chega á TGS. Presenta unha boa adaptación ao medio e é de fácil manexo. Esta raza foi seleccionada para a produción de carne, xa que presenta un bo crecemento e rendemento no canal.

Debe ser unha liña prioritaria nos rabaños de carne con vacas de raza RG potenciar e seleccionar as nais con características maternas, tales como a facilidade no parto, fertilidade, lonxevidade e unha suficiente produción de leite para aleitar ata os sete meses de idade, co fin de obter tenreiros cunha adecuada deposición de graxa no canal e con características únicas e singulares de calidade que melloran os atributos de palatabilidade, zumarencia e sabor.

Ademais, o consumo de pasto e forraxe por parte das nais inflúe de maneira favorable na composición de ácidos graxos do leite, e deste xeito na composición nutricional e sensorial da carne dos tenreiros.

Factores produtivos que máis inflúen na produción de TGS

Un dos factores produtivos no manexo en extensivo que maior influencia vai ter sobre a produción láctea das nais é a época dos partos.

Se as condicións edafoclimáticas o permiten, o sistema máis favorable é o de concentrar os partos no outono-inverno, e así conseguir na primavera, coincidindo cunha maior produción de herba de calidade, a máxima produción de leite para satisfacer as necesidades do tenreiro no seu estadio final (cinco-sete meses). Deste



A Rubia Galega é a raza autónoma máis emblemática de Galicia e a que maior número de canais achega á IXP Ternera Gallega Suprema

xeito, tamén compensamos a maior demanda de carne que se produce nos meses de verán.

Outro factor produtivo importante nun sistema de manexo de tenreiros da TGS en pastoreo é estudar que sistema de acabado melloraría a calidade do canal e a calidade sensorial e dietética da súa carne.

Para isto é necesario ter en conta unha serie de consideracións, xa que a raza RG é unha raza de maduración tardía, cun elevado índice de crecemento nos primeiros meses de vida e cunha baixada dos depósitos graxos no momento de ser sacrificados a idades temperás, arredor dos 7 meses. Todo isto, unido ao feito de ter un manexo exclusivamente con base no pasto, dificulta obter un bo estado de engraxamento do canal.

Ademais, os canais sen unha adecuada cobertura de graxa son máis susceptibles de sufrir o que se coñece como “acurtamento por frío”, que é unha contracción das fibras musculares cando a temperatura do músculo baixa de 10 °C antes de que se produza o *rigor mortis* (pH=6). O resultado é un incremento importante na dureza da carne de forma irreversible.

Polo tanto, considérase necesario un acabado no cebadeiro durante dous ou tres meses con penso concentrado e unha suplementación previa no campo durante un mes co mesmo concentrado, coa finalidade de que o tenreiro comece a gañar peso desde o primeiro momento e a compensar

as perdas de peso derivadas dun cambio de alimentación de pasto en exclusivo a concentrado.

Traballos experimentais no Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM)

Durante máis de vinte anos o CIAM, centro pertencente á Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal), desenvolveu estudos na liña de investigación de produción de carne de TGS con base no aproveitamento dos pastos e forraxes e no aleitamento con vacas nutrices da raza RG, onde se avaliou o seu efecto sobre a calidade do canal e a calidade nutricional e sensorial da súa carne.

Nun destes estudos (Moreno, 2004) observouse que aqueles tenreiros alimentados só con leite materna e con pasto presentaron unha carne cunha coloración máis escura, con menor zumancia e maior dureza con respecto aos acabados en cebadeiro. Isto é debido a acumulación de cromógenos vexetais (xantofilas e carotenos) nas fibras musculares, así como a un maior contido de ferro nas forraxes e a realización no pastoreo dunha maior actividade física. Pola contra, os tenreiros acabados en cebadeiros presentaron maior contido graxo e polo tanto maior solubilidade do coláxeno, que dá como resultado unha carne máis tenra con respecto aos tenreiros alimentados exclusivamente con pasto.

En posteriores estudos, Moreno *et al.* (2006-2007) puideron constatar o efecto positivo tanto da lactación materna como do réxime de pastoreo sobre a calidade nutricional da carne. No primeiro comparáronse os tenreiros de clase “suprema” (TGS) e de clase “normal” (TG), cun período de acabado en cebadeiro, observando que os canais de TGS presentaron unha maior concentración de ácidos graxos totais tanto saturados como monoinsaturados, entre eles os máis relevantes foron o mirístico (C14:0), palmítico (C16:0), esteárico (C18:0) e oleico (C18:1 n-9C), como se pode observar no gráfico 1. A presenza de ácido graxo oleico é o que dá lugar a unha carne máis tenra e de maior zumarencia e palatabilidade.

En 2007 observaron que os animais en réxime de pastoreo incrementaban o contido en omega-3 e ácido conxugado linoleico (CLA), con propiedades cardioprotectoras e antitumorais-antioxidantes, respectivamente.

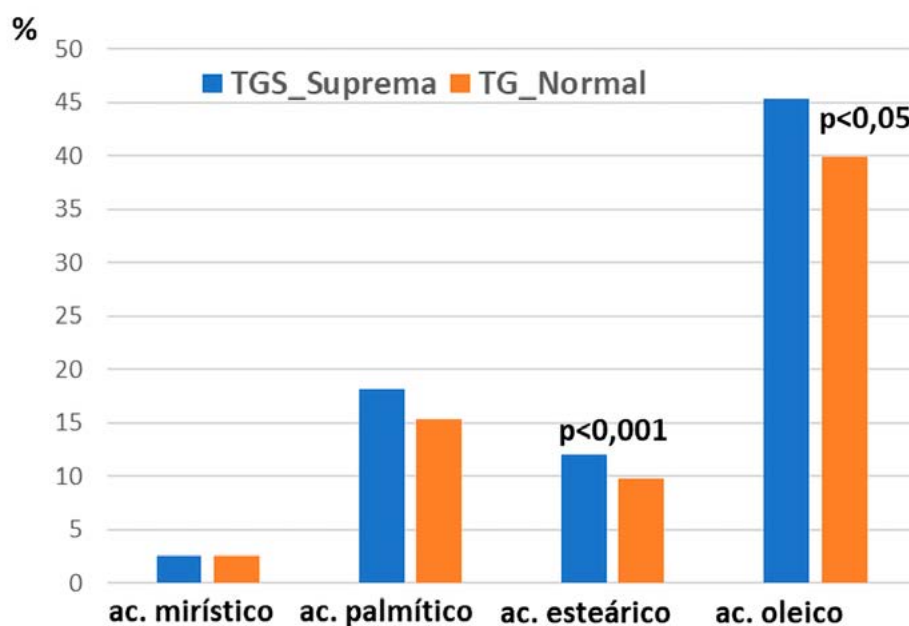
Nesta mesma liña de traballo, Bispo *et al.* (2011) corroboraron o efecto beneficioso do aleitamento dos tenreiros durante toda a súa vida (TGS), xa que presentaron un peso vivo ao sacrificio aproximadamente 43 kg maior que os desteta-



Contraetiqueta que garante a calidade da Ternera Gallega Suprema

dos con anterioridade (TG), e un incremento nos lípidos intramusculares de ácidos graxos monoinsaturados e de CLA.

Despois destes traballos, pódese concluír que a nivel produtivo a TGS é máis eficiente mediante o aproveitamento de pastos e forraxes cun período de acabado, para alcanzar pesos en canal e engraxamentos axeitados, así como para producir unha carne con características nutricionais e dietéticas diferenciais e unha calidade sensorial propia moi apreciadas polo consumidor.



Proporción de ácidos graxos da carne de TG (“normal”) e TGS (“suprema”)