

TEMA 3. COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL MÚSCULO - CONTENIDOS BÁSICOS

COMPOSICIÓN MAYORITARIA DEL MÚSCULO

(no cocinado)

Rangos normales

Agua: 70-78%

Grasa intramuscular: 2-9%

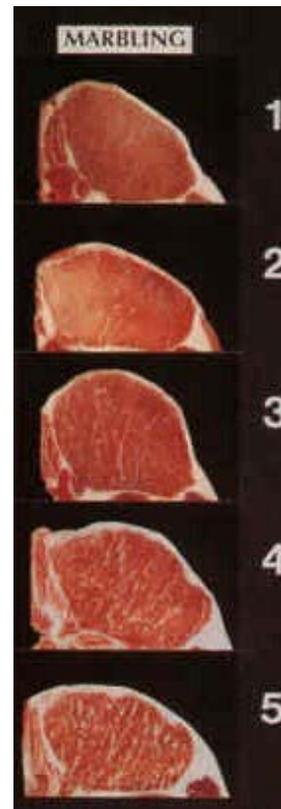
Proteína: 20-24%

Hidratos de carbono/lactato: 0.5-1.5%

Cenizas: 1-2%

Notas:

- La grasa es el componente cuyo contenido presenta mayor variación relativa.
- El contenido en humedad en mayor medida y el de proteína en menor medida están en relación inversa al contenido en grasa.
- La humedad es el componente que más fácilmente se pierde durante la conservación y manipulación de la carne (evaporación, goteo de líquidos).



En la gráfica se pueden observar 5 cortes del músculo *longissimus dorsi* de varios cerdos con cantidad creciente de grasa intramuscular (del 1 al 5) debido a un creciente grado de marmoreado (depósitos visibles de adipocitos entre los haces de fibras musculares).

Composición de los depósitos grasos subcutáneo e intermuscular:

Grasa 70-90%, agua 5-20%, proteína aproximadamente 5%.

Tipos de factores que influyen sobre la composición química del músculo:

Ante mortem

1-Factores genéticos

2-Edad

3-Alimentación

4-Factores de manejo

4.1-explotación (ambientales, alimentación, sistema de cría, etc.)

4.2-transporte y reposo en el matadero

Saber dar un ejemplo sencillo para cada uno de ellos