

# Tasa de incorporación de los ácidos grasos en el tejido adiposo subcutáneo del cerdo ibérico alimentado en montanera

## Introducción

La producción del cerdo Ibérico en la dehesa constituye un claro sistema de producción en condiciones ecológicas de productos tradicionales de alta calidad. En este sentido, es bien conocido que la composición en ácidos grasos del cerdo Ibérico está en gran medida ligada a la composición de las bellotas y de la hierba que el cerdo ingiere durante su etapa de cebo (López-Bote, 1998; Tejeda y col. 2002)

## Objetivos

El objetivo de este trabajo se centró en conocer la intensidad de incorporación de los ácidos grasos en el tejido subcutáneo de cerdos Ibéricos (n=40) alimentados en dos regímenes de montanera diferentes (MN 1 y MN 2).

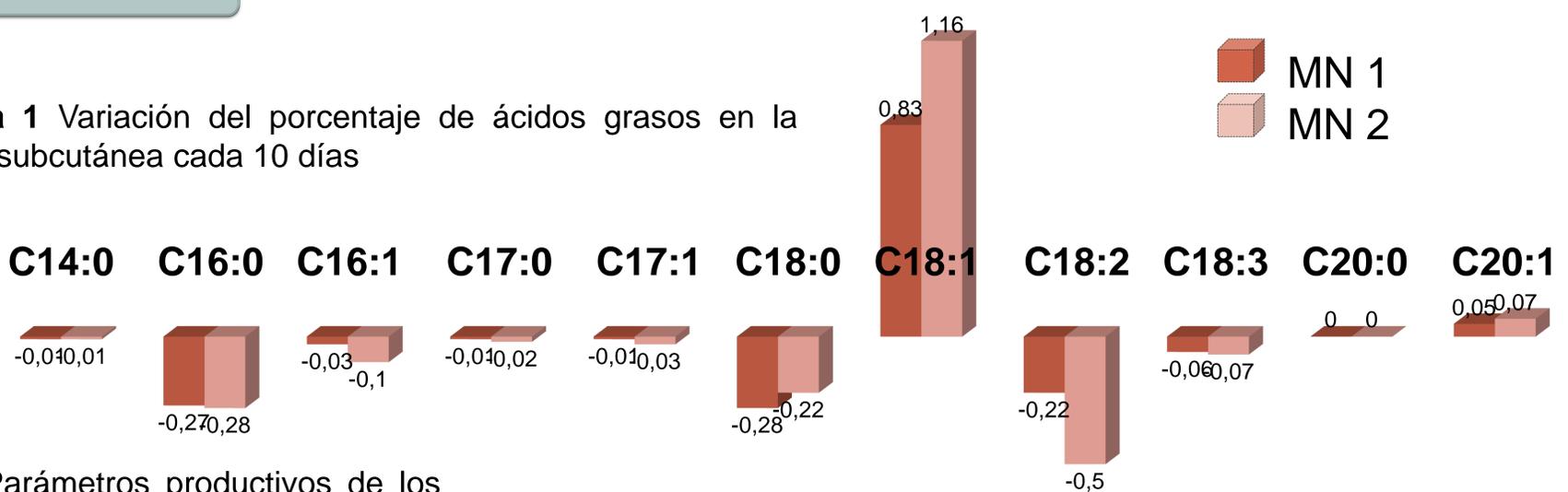
## Material y Métodos

Se tomaron muestras de tejido adiposo subcutáneo al inicio del experimento, mediante biopsia, y al final del experimento en el matadero, en el momento del sacrificio. Los ácidos grasos se determinaron mediante cromatografía en fase gaseosa tras una transesterificación en presencia de ácido sulfúrico (Cava y col., 1997). Se calcularon las variaciones de los porcentajes de ácidos grasos en el tejido subcutáneo en 10 días de estancia en montanera.



## Resultados

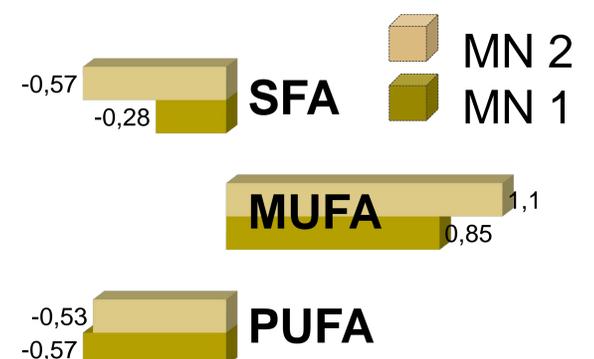
**Figura 1** Variación del porcentaje de ácidos grasos en la grasa subcutánea cada 10 días



**Tabla 1** Parámetros productivos de los cerdos cebados en dos montaneras diferentes.

	MN 1	MN 2
Peso inicio (kg)	110,7	117,8
Peso final (kg)	172,0	176,6
Incremento de peso (kg)	61,3	58,8
Días de permanencia	85,00	58,3
GMD (kg/día)	0,722	1,010

**Figura 2** Variación del porcentaje del sumatorio de los ácidos grasos en la grasa subcutánea cada 10 días



## Conclusiones

A lo largo de la montanera se produce un incremento del ácido oleico en detrimento del resto de los ácidos grasos. Dependiendo de la montanera este incremento es más o menos intenso