

## LA CARNE DEL JABALÍ

Publicado en revista **PROVEEDORES Y ALIMENTOS**, Vol1N°3, mayo-junio 2003: 19-22

**Autor: Dr. Oscar Skewes Ramm**, Med. Vet./Dr. Forest (U. Göttingen)

Profesor Facultad Medicina Veterinaria /Universidad de Concepción/Campus Chillán

Email: oskewes@udec.cl

### 1. Introducción

El jabalí (*Sus scrofa scrofa*) es un animal silvestre originario de los bosques de Europa y es el ancestro del actual cerdo doméstico. Hoy en día el jabalí está presente en Norte y Sudamérica en forma silvestre o en criaderos. En Chile, se le puede encontrar silvestre en la cordillera de los Andes desde la IX a la XI Región. Actualmente en nuestro país, existe un disímil de criaderos de jabalí, que producen carne, algunos de ellos con grados de pureza de jabalí variables o inciertos.

De los productos a obtener del jabalí se pueden mencionar, la piel, las cerdas, como animal de caza y en destacado y primer lugar su carne. La carne de jabalí es un producto apetecido por los mercados de los países europeos. Se trata de un producto magro, nutritivo y de buen sabor, y que posee una composición nutritiva muy interesante respecto a las tendencias de preferencia de los consumidores preocupados por su salud (ver Tabla 1).

TABLA 1 : COMPARACIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRITIVA DE VARIOS PRODUCTOS ANIMALES

Por porción de 100 gramos de	Calorías	Grasa (g)	Colesterol (mg)	Proteínas (mg)
Jabalí (Muestra compuesta)	160	2.8	45	22
Pechuga de pollo	159	3.42	83	31
Carne blanca de pavo	154	3.45	68	29
Salmón	138	5.75	39	20
Pierna de cordero magra	178	7.62	83	25
Posta de vacuno magra	214	9.76	92	31
Ternera	213	10.35	125	26
Pernil de cerdo magro	219	10.64	101	29
Ostión	215	11	77	17

La carne de jabalí, aparte de comercializarse como tal al detalle, permite elaborar una gama de productos del tipo cecinas y embutidos, charqui, etc. Actualmente, en el mercado internacional se ofrece una amplia gama de productos a base de carne de jabalí, que incluyen : Jabato Lechón, Canal entera, Paletas deshuesadas, Cortes de Filete, Pierna sin hueso para asar, Lomos con hueso, Lomos deshuesado, Asiento entero o trozado, Costillares, Hamburguesas, Cortes magros, Chorizos, Canal ahumada, ahumados, Budines de Carne, Terrine (budín especial), Jamón ahumado con hueso, etc. En Chile su comercialización es incipiente, considerando canales enteras, medias canales o los cuatro o cinco cortes básicos (véase más adelante).

Desde el punto de vista de su procesamiento, debe tenerse en cuenta las características de la carne de jabalí, principalmente su menor contenido de grasa y mayor contenido de fibras musculares y tejido conectivo. En procesos de ahumado con maderas nobles y

empleo adecuado de especias contribuyen a la obtención de matices y mejoras en base a la experiencia del elaborador y las tendencias y preferencias de los consumidores

## 2. Características físicas, químicas y sensoriales de la carne de jabalí puro

Debe advertirse que en algunos criadores, existe cierta tendencia a cruzar jabalí con hembras de cerdo doméstico para aprovechar la prolificidad de las razas domésticas y con ello aumentar la rentabilidad del negocio. Sin embargo con esto se sacrifica la calidad de la carne. Las propiedades y características de la carne de jabalí puro son distintas de aquellas de jabalí mestizo o híbrido en muchos aspectos. El jabalí híbrido es más graso y presenta más colesterol. Existen numerosos trabajos que avalan las diferencias del producto cárnico entre jabalí puro y jabalí mestizo o híbrido. En este sentido y respetando la debida información que se le debe al consumidor el producto mestizo o híbrido debía venderse como tal y no como jabalí.



FIG. 1 . CANAL DE JABALÍ PURO (IZQ.) JUNTO A MESTIZO (DER.). OBSÉRVESE EL ENGRASAMIENTO SUBCUTÁNEO Y LA MENOR MASA MUSCULAR DE LA PIERNA DEL ANIMAL MESTIZO EN LA CANAL DE LA DERECHA (foto autor).

La carne de jabalí puro se caracteriza por presentar un color oscuro, ser magra y manifestar características sensoriales diferenciables del cerdo doméstico. Su contenido proteico es elevado.

La carne de jabalí contiene 73,2% de agua, 21,5% de proteína, 4,3% de grasa y 1,0% de cenizas en promedio, y en base a los resultados de disección e investigación química resulta clasificada como una carne muy magra de alto valor nutritivo y bajo valor energético (535 kJ), lo cual la hace especialmente valiosa para la nutrición humana.

Análisis de canales de jabalíes silvestres de Europa de distintas edades (destetados, de dos años y mayores de dos años) mostraron altos valores proteicos en los músculos (19 a 22 %), bajos contenidos de lípidos (3,2 a 6,6 %) y elevada cantidad de tejido conectivo (7 a 10 %) y cenizas un valor de 1,0%. El contenido de lípidos en las canales silvestres puede sufrir fuertes variaciones de acuerdo a las estaciones del año, siendo más elevado en otoño. El jabalí tiene una grasa altamente insaturada.

De jabalíes criados en cautiverio de edades de 7, 9 y 12 meses, se encontró contenido en proteína bruta de 25,0, 22,5 y 21,1 respectivamente; grasas totales de 6,5, 7,2 y 6,1 % y cenizas 1,4, 1,2 y 1,1 % con pesos de canales de 40, 70 y 76 Kg. para las edades mencionadas.

### **3. Características de la canal**

Las canales de jabalí presentan una mayor proporción de cabeza que las de cerdo doméstico. También es mayor todo el tren anterior y menor el posterior. El rendimiento de canal se encuentra en valores cercanos al 70% y la comercialización en numerosos países se realiza en canales sin cabeza y sin piel.

### 3.1. Desposte o despiece en jabalí

El desposte o despiece tradicional del jabalí se limite básicamente a cuatro o cinco cortes que son: **lomo** o **carré**, **cabeza de lomo**, **costillar** y ambas extremidades: **paleta** y **pierna** como se indica en la Figura N°2 .

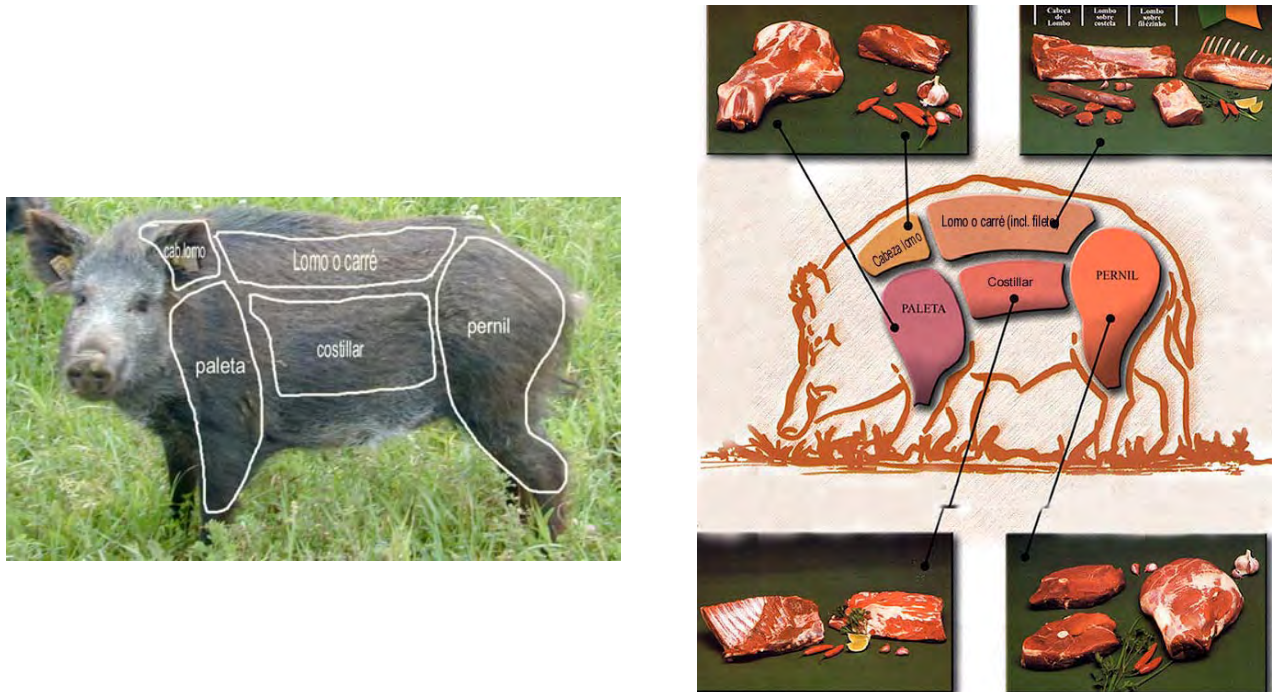


Fig. 2. ESQUEMA DE DESPOSTE O DESPIECE TRADICIONAL DE JABALÍ (fotos y esquema autor).

Los rendimientos al desposte se indican en la Tabla N°2 que presenta valores de rendimiento de jabalíes de Europa y de ejemplares de criadero en Chile. Los datos europeos están referidos a una canal sin cuero lo que explica en gran parte las diferencias observadas. En lo esencial, el jabalí presenta la mayor proporción de carne en los cortes pierna, paleta y lomo.

TABLA N° 2 . VALORES CHILENOS Y EUROPEOS DE RENDIMIENTO AL BENEFICIO DE JABALÍ(DATOS CHILE DE UNIV. AUSTRAL, 2003)

Componente	Rendim.% * Chile <sup>1</sup>	Rendim. %* Europa <sup>2</sup>
Canal fría	100,00	100,00
Cabeza	11,16	8,69
Paletas	18,01	17,47
Piernas	27,78	29,86
Lomos	8,16	15,40
Chuletas	10,18	-----
Costillares	17,96	14,51
Cuello	-----	10,76
Caderas	-----	2,92

Rendim. \*: peso del corte/ peso canal fría x 100

1 : Animales de criadero, canal con cuero, 8 meses edad; 2 : animales silvestres sin cuero.

#### 4. Descripción de los principales cortes de jabalí puro

Debido a una significativamente menor cantidad de tejido graso subcutáneo e intramuscular, la proporción de carne pura (tejido muscular) en las piernas (76,7%), lomo (76,4%) y cuello (54,9%) del jabalí es de 26,2%, un 7% mayor que en las misma partes de una canal de cerdo doméstico.

**4.1. Lomo:** Corte grande (más de 3 porciones) sin hueso, grueso a regular con forma rectangular alargado, de color aceptable, rojo pálido. Grasa en cantidad moderada y de distribución desuniforme, color blanco cremoso y de aspecto óptimo. Tejido conectivo escaso y superficial. Presenta una textura superficial fina (lisa) con fibras musculares de orientación paralela. En general es un corte de apariencia atractiva, factible de ser usado a la parrilla, asado o como bistec.

**4.2. Pulpa Pierna ( pierna sin hueso):**Corte grande (más de 3 porciones) sin hueso, grueso con forma rectangular, de color aceptable rojo pálido. Grasa en cantidad moderada y de distribución desuniforme, color blanco cremoso y de aspecto aceptable. Tejido conectivo escaso y superficial. Presenta una textura superficial moderada, con fibras musculares de orientación paralela. En general es un corte de apariencia atractiva, factible de ser usado a la parrilla, como asado, para estofado.

**4.3. Pulpa Paleta ( paleta sin hueso):** Corte grande (más de 3 porciones) sin hueso, grueso con forma irregular (compuesto por varios músculos), de buen color, rojo pálido. Grasa en cantidad moderada y de distribución desuniforme, color banco cremoso y de aspecto aceptable. Tejido conectivo escaso y superficial. Presenta una textura superficial fina (lisa), con fibras musculares de orientación multipineada. En general es un corte de apariencia aceptable, factible de ser usado como asado o bien para estofado.

## 5. Características físicas y químicas de la carne de jabalí

En Europa, canales de jabalíes silvestres 25 a 60 kilos de peso presentaron valores de pH 5,6, después de 6 horas de sacrificados, valor similar a los 5,8 encontrados para jabalíes en Chile.

En la Tabla N° 3 se exhiben los valores pH, capacidad de retención de agua, y fuerza de cizalla. Lomo aparece con la fuerza de cizalla más baja de los tres cortes, siendo muy similar a los valores reportados para jabalí en Europa. Lo contrario sucede en carne de jabalíes híbridos o mestizos, que presentan valores de fuerza de cizalla inferiores a los de jabalí puro. En esta propiedad influye el contenido graso de la carne.

TABLA N° 3. VALORES DE PH, CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA (%) Y FUERZA DE CIZALLA (KG<sub>F</sub>) DE CORTES DE JABALÍ PURO, VACUNO Y PORCINO (DATOS UNIV. AUSTRAL)

<b>Corte Jabalí puro</b>	<b>pH</b>	<b>CRAd<sup>1</sup></b>	<b>CRAc<sup>2</sup></b>	<b>Fuerza de Cizalla</b>
<b>Lomo</b>	5,26	11,81	2,13	1,92
<b>Pulpa Pierna</b>	5,43	3,13	25,16	2,82
<b>Pulpa Paleta</b>	5,58	6,20	21,26	2,00
<b>Promedio General</b>	5,42	7,05	22,85	2,25
<b>Lomo liso vacuno</b>	5,58	-----	20,16	1,3
<b>Lomo liso porcino</b>	5,55	-----	19,99	1,04

1= CRAd= Capacidad de retención de agua determinada como pérdida en el descongelamiento.

2= CRAc= Capacidad de retención de agua determinada como pérdida de peso en la cocción

## **6. Comportamiento tecnológico de la carne de jabalí**

Resultados de estudios de estabilidad de la emulsión (EE), capacidad de retención de agua (CRAe) (véase también Tabla N°3) y firmeza de gel (FG) en una emulsión de la carne de jabalí, medidos por el **Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne de la Universidad Austral en 2003**, indican una materia prima cárnica que no tiene restricciones para la industrialización. En general las pruebas efectuadas en sistemas modelo demuestran una buena aptitud industrial de la carne de jabalí. En este caso su coloración más roja que la carne de cerdo, favorece la presentación de productos elaborados como jamón y salchichas pues les da una apariencia de tener más carne.