

OPTIMITZACIÓ DE L'ENGREIX DE PORCÍ: ALIMENTACIÓ I QUALITAT DEL PRODUCTE

Líder: Grup Gepork, SA

Coordinador: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

Altres membres perceptors d'ajut: Baró Germans, SA; Selecció Batallé, SA; UPB Genetic World, SL

Web: <http://www.acbps.org/quisom/activitats/>

Motivació

Les característiques dels porcs d'engreix que es produeixen a Catalunya evolucionen d'acord amb les demandes del mercat, els condicionants econòmics i els programes de millora que duen a terme les empreses de selecció porcina. Per això, és vital que periòdicament se'n caracteritzi el potencial genètic, cosa que permet avaluar els requeriments nutricionals i calcular pautes d'alimentació òptimes segons criteris econòmics, de qualitat i mediambientals. En aquest sentit, les quatre empreses catalanes de selecció porcina que integren aquest Grup Operatiu van proposar aquest projecte amb l'objectiu de:

- Desenvolupar nous models de creixement, deposició de proteïna i consum dels encreuaments actualment criats a Catalunya. Aquesta informació serà bàsica per poder aplicar una alimentació ajustada al potencial de tipus de porc.
- Estudiar el rendiment a l'última fase d'engreix per determinar el pes òptim de sacrifici de cada tipus genètic analitzat.
- Estudiar la qualitat de la carn dels actuals encreuaments orientats a la producció de canals amb un alt percentatge de magre.
- Valorar dietes i encreuaments mitjançant noves genètiques alternatives com a opcions per a la producció de carn de porc diferenciada.

L'execució del projecte es va centrar en la cria, l'engreix i el control a l'escorxador de sis lots de garrins: quatre de tipus "magre" de pare Pietrain o similar i dos de genètica "alternativa" orientada cap a la producció de canals d'alta qualitat de carn.

En l'engreix, cada tres setmanes es feia control de pes i dels gruixos de cansalada i de llom. En base a aquestes dades, mesurades mitjançant l'aparell Piglog 105, es calculava el percentatge de proteïna corporal. El control del consum de pinso es registrava en continu amb una estació automàtica de control de la ingesta.

A l'escorxador, es van controlar característiques de qualitat de canal i de carn: gruixos del greix i del llom (mesurats amb l'aparell Fat-o-meater), pH 24 h, conductivitat elèctrica. La carn dels animals de genètica "alternativa" es va valorar de manera més completa: percentatge de greix intramuscular, perfil d'àcids grassos, etc.



Figura 1. Mesura de pH i temperatura de canals de porc. Font: IRTA.

Resultats i conclusions

Els resultats de l'engreix mostren diferències clares per sexe dins de cada encreuament i també entre els diferents tipus de porc, i posen en evidència el diferent potencial productiu entre línies i sexes dels porcs produïts a Catalunya. La producció d'animals per a mercats específics, on es prioritzen variables de qualitat, és possible però genera un sobrecost que cal repercutir a altres baules de la cadena de la carn.

S'han estudiat de manera específica els rendiments a l'última fase d'engreix, entre els 105 i 117 kg. En la majoria d'escenaris econòmics o combinacions de preus dels factors de producció, és rendible portar els porcs fins als 117 kg.

Ha estat possible calcular els models de creixement, de creixement en proteïna i de consum a l'engreix en tots dos tipus de porc avaluats. Els resultats han mostrat que la progressió en el creixement diari en proteïna s'atura abans que la del creixement (10-15 dies de diferència). El consum diari de pinso augmenta fins a la fi de l'engreix. L'efecte combinat de les diferents tendències de l'evolució de creixements i de consum té com a efecte el progressiu empitjorament de la transformació de pinso en carn i la reducció de les necessitats de contingut proteic en el pinso a la fi de l'engreix.

Els fenotips dels animals avaluats (genètica, sexe, nutrició) mostren de manera molt clara dos grups d'animals / productes ben diferenciats. En el grup magre, es potencia el percentatge de magre de la canal, mentre que en el grup denominat de qualitat es valora més la qualitat tecnològica de la carn (pH, conductivitat elèctrica...) i la seva composició (percentatge de greix intramuscular).