



# CALIDAD DE LA CANAL DEL CERDO NEGRO DE FORMENTERA E IBIZA. RESULTADOS PRELIMINARES

González Ariza A.<sup>1</sup>; Salgado Pardo J. I.<sup>2</sup>; Alanzor Puentes J. M.<sup>3</sup>; Costa Ferrer N.<sup>4</sup>,  
León Jurado J. M.<sup>1</sup>; Delgado Bermejo J. V.<sup>2</sup> & Pons Barro A. L.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Centro Agropecuario Provincial, Diputación Provincial de Córdoba, Córdoba, España.

<sup>2</sup>Departamento de Genética, Facultad de Veterinaria, Universidad de Córdoba, Córdoba, España.

<sup>3</sup>Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears, Palma, España.

<sup>4</sup>Federación Pitiüsa de Rases autòctones (FEPIRA), Eivissa, España.

## ANTECEDENTES



El Cerdo Negro de Formentera e Ibiza se encuentra ubicado en las islas Pitiusas, al este de la Península Ibérica. En su proceso de adaptación ha acabado formando una población genéticamente distinta al resto de las razas porcinas españolas y en concreto a la de baleares. Este genotipo fue reconocido oficialmente en Baleares como agrupación racial el año 2020.

En la actualidad en su libro genealógico hay registrados 45 individuos, distribuidos en 5 explotaciones.

## CARNE DE CERDO

Corte y despiece



## METODOLOGIA

En el momento del sacrificio se recogió información sobre la canal y su despiece, en concreto de 8 animales (4 machos y 4 hembras).

Se midieron las siguientes variables: peso vivo, peso de la canal caliente, peso de la canal fría, peso de las medias canales, longitud de la canal, longitud del brazo, longitud de la pierna, profundidad del tórax, anchura máxima, anchura mínima, pH al sacrificio y pH al despiece. Además, se estudió el rendimiento de las siguientes piezas: paletilla, jamón, lomo, piel, costillas, aguja, panceta, papada y hueso.

## RESULTADOS

Los resultados reportaron un mayor formato de los machos, con 131.42 y 123.16 kg de peso de la canal caliente en machos y hembras, respectivamente.

En cambio, las hembras reportaron un mayor rendimiento de algunas piezas nobles, como se pudo observar en paletilla (6.90 y 7.60% en machos y hembras, respectivamente), jamón (12.28 y 12.37% en machos y hembras, respectivamente) y lomo (2.21 y 2.64% en machos y hembras, respectivamente).

## CONCLUSIONES

Este estudio contribuye al aumento de conocimiento sobre este genotipo y proporcionará a los criadores una información valiosa sobre el producto obtenido en sus explotaciones.

A demás permite valorar el interés de conservación de esta población como un recurso genético de alto valor histórico, cultural, genético y productivo.

## AGRADECIMIENTOS

La colaboración de los criadores que han participado en la crianza de los animales del estudio, a la Mancomunidad matadero insular de Ibiza, a la Cooperativa Ramadera Eivissenca y al Consell Insular d'Eivissa.

