

La vaca de l'Albera, objecte d'estudis a l'IRTA i a la UAB

S'investiga l'especificitat de la raça i de la carn que proporciona
Els estudis s'emmarquen en el programa europeu Alberapastur per valorar aquesta vaca protegida

Es determinarà el parentesc entre cada costat de la frontera

De les pastures de l'Albera als laboratoris per poder arribar a la taula del consumidor amb més coneixement i garantia de qualitat. En el marc del programa europeu Alberapastur (vegeu el requadre), la vaca de l'Albera és avui objecte d'estudis a l'IRTA i la UAB de Barcelona, i en col·laboració amb la UPVD de Perpinyà i l'equivalent francès de l'IRTA, l'INRA de Montpeller. Des de les instal·lacions de l'IRTA a Monells, s'estudia l'anàlisi química d'aquesta carn per determinar quins elements aporta: proteïnes, ferro, greix... A partir d'aquestes característiques es podran plantejar perfils de consumidors; per exemple, si la carn ofereix un contingut important de ferro, pot ser interessant per als col·lectius que tenen aquesta carència.

L'IRTA també se centra a determinar les condicions òptimes de maduració d'aquesta carn, és a dir, definir en quin moment després del sacrifici la carn tindrà les millors característiques sensorials per ser consumida. Cada tipus de carn té un període de maduració òptim, però el que queda clar és que en el cas de la vedella, la regla no és precisament com menys dies millor entre el sacrifici i el consum, al contrari. "Hi ha un treball necessari de reeducació del consumidor que encara s'ha de fer, tot i que cada vegada està més informat", diu Núria Panella-Riera, que coordina aquest treball a l'IRTA. El període de la maduració de la carn és a càrrec dels professionals (carnissers o sales de desfer) i s'ha de fer en unes cambres específiques amb control de paràmetres com ara la temperatura i la humitat.

Per determinar la maduració òptima, l'IRTA rep la carn quinze dies després del sacrifici i analitza les característiques de les peces després de diferents períodes de maduració (quatre, set i vuit setmanes). "Les primeres fases d'estudi ens indiquen que a partir de la quarta setmana la carn és extremadament tendra i que més enllà d'aquest termini s'hi incorporen aromes que poden aportar més valor gastronòmic", explica Panella-Riera. L'anàlisi es completarà a partir del mes de maig amb estudis sensorials a càrrec de degustadors entrenats que valoraran la textura, l'olor i el sabor de la carn. Un cop s'hagin obtingut aquests resultats, també es preveu l'organització de seminaris per a professionals de cada costat de la frontera per confrontar i compartir les diferents maneres d'especejar la canal que s'utilitzen a banda i banda.

Estudis de genètica

Des del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la UAB, Jesús Piedrafita Arilla coordina els estudis morfològics i genètics de la vaca de l'Albera al vessant nord de la muntanya. Les característiques morfològiques i morfomètriques dels exemplars del Vallespir serviran per al reconeixement de la raça a l'Estat francès. Els estudis hauran de determinar les relacions entre les vaques d'un costat i l'altre i confirmar que es tracta d'una mateixa raça. Amb les mostres de sang recollides a les explotacions ramaderes del Vallespir es generarà una base de dades de més de 50.000 SNP (polimorfismes d'un sol nucleòtid) de l'ADN, que es compararan amb les dades del sud per determinar el grau de parentesc entre els animals, qui són els pares i mares de cada exemplar. "En un futur, aquests treballs poden permetre una gestió genètica conjunta dels ramats dels dos costats de la frontera", afirma l'investigador.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 20-02-2019, Pàgina 24

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/territori/article/11-mediambient/1557074-la-vaca-de-l-albera-objecte-d-estudis-a-l-irta-i-a-la-ua-b.html>