

PARTICULARIDADES CULINARIAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL CONSUMO DE CARNE DE CERDO FRESCA EN EL PARTIDO DE LA PLATA Y CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRESMouteira, M. C.¹; Marotta, E.²; Lagreca, L.²Fac. Cs. Agr. y Ftalea¹; y Cs Vet²; UNLP, 60 y 118 La Plata, Prov. Bs. As. República Argentina**INTRODUCCIÓN**

Una alimentación variada, desde el punto de vista proteico, debería incluir distintas carnes; siendo la carne de cerdo una alternativa recomendable en el contexto de una alimentación saludable. Particulares tales como la forma de preparación, punto de cocción, conservación, color, tenor graso y terneza de la carne de cerdo fresca pueden caracterizar el consumo de este alimento.

Considerando al cerdo como una buena opción para complementar los requerimientos nutricionales del ser humano es que nos fijamos como objetivo del presente trabajo identificar estas características en los consumidores del partido de La Plata (LP) y Ciudad Autónoma de Buenos Aires (BA).

MATERIALES Y MÉTODOS

Se llevó a cabo un relevamiento cuali-cuantitativo utilizando como herramienta una encuesta personalizada abarcando pobladores de distintos niveles sociales. Los datos se analizaron por estadística descriptiva.

RESULTADOS

El número de familias encuestadas fue de 808 (404 familias por región). El 59,9% de los encuestados en LP eran consumidores de carne de cerdo fresca mientras que en BA fue de 80,7%. En el cuadro 1 se indican la forma y el punto de cocción de la carne de cerdo (%). En el 43 y 77% cocina el hombre, 22 y 19% la mujer, e indistinto 35 y 4% en LP y BA respectivamente. Con respecto a las guarniciones, con las cuales acompañan esta carne, en LP y BA en ese orden, fue de: 27,8 y 48,2% verduras crudas; 13,3 y 29,3% papa y 8,1 y 15,7% verduras cocidas. El 39,2% de los consumidores congela la carne de cerdo en LP y 37,4% en BA. El tiempo de congelado promedio para BA fue de 22 días con una moda de 20 y un desvío estándar de 13; en LP fue de 20 días con una moda de 30 días y un desvío estándar de 24. En referencia a la terneza de la carne la consideraban: 80 y 93,2% tierna, 17,9 y 5,8% no siempre es tierna, 1,25 y 0,9% dura

en LP y BA en forma respectiva. Con respecto a la predilección del color de la carne cruda, en LP y BA en ese orden, el 77 y 84,9% la prefieren clara y 12 y 5,7% no tan clara, y 5 y 1,3% oscura. El 53,9, 43,5 y 2,5% de los consumidores de LP la consideraban respectivamente magra, grasa o no sabían; en cambio en BA los valores fueron 74,3, 24,3 y 1,5%. Con respecto a que precio máximo estarían dispuestos a pagar la carne de cerdo con respecto a la carne vacuna sus respuestas se observan en el Cuadro 2.

DISCUSIÓN

Se encontraron semejanzas en la zona de LP con Odriozola (2007) en lo referente a la principal forma de cocción a la parrilla, mientras que en BA predomina la cocción al horno que podría estar relacionada a la estructura habitacional del sector encuestado. No hubo similitud en LP y BA con lo observado por Agüero y col. (2007) que fue a la plancha. El sexo de la persona que la cocina en LP demuestra la integración paulatina de esta carne a la rutina culinaria diaria; en cambio en BA predomina la cocción por el hombre relacionada posiblemente a la consideración de especialiti. Observando el tipo cocción se podría inferir la falta de conocimiento en alternativas culinarias. En referente a la consideración predominante de carne magra se podría deducir un mayor nivel cognitivo de los consumidores en referencia a las características nutritivas de la misma.

BIBLIOGRAFÍA

- Agüero, D.A., Belmonte, V., Melazzi, M.M., Bruno, F., Tapia, G. Y Gili, A. -2007- 30° Congreso Argentino de Producción Animal. 374-375.
- Odriozola, J. G. -2007- Mercado del NEA- Comportamiento de compra y consumo de productos y subproductos porcinos. IV Curso: Situación actual de la Producción y Consumo del Cerdo. FANUS: Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud 47- 60

Cuadro 1: Forma y punto de cocción preferenciales en LP y BA (%)								Cuadro 2: precio máximo que pagaría la carne de cerdo con respecto a la carne vacuna		
Zona	Punto de cocción			Forma de cocción				Precio	BA	LP
	A punto	cocida	muy cocida	Parrilla	Horno	Plancha	Indistinto	Igual		
LP	41,8	29,3	15,5	32,3	14,5	12,5	39,5	25 % mas	3,7	30,4
BA	6,2	54,8	38,5	16,58	51,9	18,75	7,61	50 % mas	0,0	4