

Producció i qualitat de la carn al final del **segle xx**

Josep Vilacís

Extrapernil, SA
Soci fundador de l'ACCA

Noves tecnologies, nous canvis

Des de fa deu anys no hi ha cap pagès que faci llonganissa, a causa, essencialment, dels canvis en la qualitat de la carn actual. Però no és un problema sanitari ni nutritiu, és un problema tecnològic. Quan es va començar a alimentar els porcs amb pinsos, va començar a canviar-ne el sabor, ja que el greix del porc no provenia d'una alimentació a base de cereals, com havia estat tradicional. Perquè, als anys cinquanta els porcs no s'alimentaven amb pinsos.

Després es va tendir a buscar porcs amb un bon índex de convecció, és a

dir, que amb menys pinso donessin més carn, però, d'aquesta manera, la carn és més magra i té menys qualitat.

A Catalunya, des d'aquest punt de vista tecnològic, només entre un 10 % i un 20 % de la carn es troba en les condicions idònies amb el percentatge de greix que ha de tenir per tal que la qualitat sigui l'adequada. A l'Estat espanyol, en tenir el porc ibèric, no l'han alimentat amb pinsos engreixats, com aquí. El greix blanc —que prové de la transformació dels glúcids— d'un pernil ibèric és com el greix dels porcs a Catalunya, quan fa anys no s'alimentaven amb aquests pinsos.

La indústria càrnia d'aquell temps era de temporada. En no haver-hi frigorífics, es mataven els porcs quan començava a fer fred i se'n feia llonganissa —o altres productes—, i quan començava a fer calor s'acabava la temporada. A l'estiu, es treballava al camp.

L'aparició dels productes cuits va fer allargar la temporada. Una de les empreses de productes cuits més conegudes era La Sibèria, regentada per un alemany; llavors es va començar a fer la mortadella i, també, el greix de porc enllaunat —que es va vendre molt— (quan un porc no es destinava a cansalada, sinó a llonganisses i a altres productes, aquest greix es fonia i s'envasava enllaunat).

Additius

Sal, pebre i salnitre eren els únics additius que es feien servir fa anys. Per bé que els sulfits, a la indústria càrnia, s'han fet servir sempre. El sul-



fit és més conservant que el salnitre i permetia conservar el producte encara que la temperatura no fos tan freda com la necessària quan s'emprava el salnitre. A més, l'ús en les botifarres també permetia mantenir-ne el color.

Quan s'emprava sulfat en l'elaboració de la sumalla o el fuet, el metabolisme dels microorganismes que s'hi desenvolupaven donava un sabor especial a aquests productes semicurats, el qual va canviar en prohibir-ne l'ús. Aquesta prohibició va provocar que moltes empreses tanquessin, perquè el sabor dels productes havia canviat i el producte per tant, també, fet que va influenciar la decisió del client.

Els additius emprats a la indústria càrnia van aparèixer a partir de l'any 1954, quan els danesos i els neerlandesos es quedaven les canals de porcs que els anglesos no volien per la seva manca de qualitat. Aleshores, l'ús d'un additiu que s'emprava per a salvar el producte —com ara posar quelcom que absorbís l'aigua— va passar a permetre el frau: l'addició d'una major quantitat d'aquest additiu possibilitava l'absorció, per part del producte, de més aigua del compte, de manera que es venia aigua a preu de carn. Respecte a aquesta qüestió, val a dir que el 90 % del pernil cuït que es ven a Espanya no entra en els límits especificats pel *Codex alimentarius*.

Alguns dels problemes

Posteriorment, es va veure que a la resta d'Europa es feien servir porcs de

cinc o sis mesos i, llavors, es va decidir importar aquest bestiar precoç. Aleshores van sorgir alguns problemes nous: els pinsos havien de ser més calòrics i tenir un contingut més alt de proteïnes. Així, es van engrair els pinsos, cosa que va provocar el primer «desastre» en la qualitat de la carn dels porcs.

Aquestes races es van seleccionar per l'hormona de creixement —el que més creixia anava cap a reproductor— això implicava tenir un porc *desequilibrat* des del punt de vista neurohormonal, fet que afectava la qualitat de la carn. Després, es van anar descobrint els efectes que els aminoàcids essencials —com la lisina i la metionina— tenien sobre la qualitat d'aquesta carn i, posteriorment, es van descobrir els efectes que podrien tenir alguns dels aminoàcids sintètics.

Amb l'arribada dels frigorífics i dels congeladors, també van sorgir alguns problemes ja que, en alguns casos, se'n va fer una mala aplicació. Molts cops et trobaves que, quan provaves de menjar-te un bistec de vedella, estava molt dur i això era per una mala aplicació del fred —massa ràpid— i, sobretot, per la presència de l'adenosina trifosfat. Aquest problema també es va detectar en altres carns com, per exemple, la del xai. Per a solucionar aquest problema es va emprar una estimulació elèctrica de les canals i, així, s'eliminava l'adenosina trifosfat en un instant, fet que permetia posar aquesta carn en fred, sense patir pel seu enduriment excessiu.

