

CARACTERIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN LIPÍDICA DE LA CARNE DE ANIMALES LIDIADOS SEGÚN EL TIPO DE FESTEJO

Jakeline Vieira Romero^{1*}, Fernando Carrera Martin², Murilo Augusto Tagiariolli¹, María Enguita¹, María del Mar Campo¹

¹ Instituto Agroalimentario IA2, Universidad de Zaragoza-CITA, 50013 Zaragoza, España; ² Subdirección de Salud Pública, Gobierno de Aragón, 22004-Huesca. fcarreram@aragon.es [*jakromero@unizar.es](mailto:jakromero@unizar.es)

FORMATO PRESENTACIÓN COMUNICACIONES AL XVII STL: ORAL.

Tradicionalmente asociada a los festejos taurinos, la raza de lidia destaca por sus características productivas y de comportamiento, derivadas de un sistema extensivo en dehesas y selección genética centrada en rasgos comportamentales. En cuanto a su carne, existe un segmento de consumidores que la valora por su origen diferenciado, desconociendo su perfil nutricional. Con el objetivo de estudiar el perfil lipídico, se analizó el músculo masetero de 42 animales lidiados en la provincia de Huesca en distintos tipos de festejos: corridas, novilladas y rejones. La grasa fue extraída con cloroformo: metanol y los ésteres metílicos de los ácidos grasos analizados por cromatografía de gases. La carne de los animales de corrida y novillada presentó un 18,7% menos ácidos grasos saturados (AGS) en comparación con la de rejones ($P<0,001$). No obstante, los niveles de ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) totales y de AGPI omega-6 fueron un 35,6% y 53,7% más altos, respectivamente, en toros lidiados ($P<0,05$) mientras que, los animales de novilladas y rejones presentaron 87 % más AGPI omega-3 ($P<0,001$). Estos resultados se reflejaron en una relación AGPI/AGS un 40% menor en animales lidiados en rejones en comparación con los lidiados en corridas de toros, así como una relación omega-6/omega-3 un 189% más elevada en estos últimos. Dichas diferencias podrían estar relacionadas con una mayor suplementación con concentrado previo al festejo, para alcanzar la conformación y peso mínimo exigidos en plaza. Con un bajo contenido de grasa intramuscular (promedio 1,5 %), la carne de lidia presentó un perfil lipídico satisfactorio desde el punto de vista de la salud dietética. Esta información aporta valor a su diferenciación comercial y sugiere la posibilidad de posicionarla como opción cárnica saludable. Además, el estudio muestra que el tipo de festejo y alimentación pueden incidir significativamente en la calidad nutricional de la carne, lo que abre nuevas vías de investigación y estrategias de valorización del producto.

Palabras clave: Ácidos grasos, carne de lidia, festejos taurinos, perfil lipídico.