

52. Análisis sensorial de huevos camperos de gallina canaria

A. TORRES*, S. ÁLVAREZ y M. FRESNO

*Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes en Zonas Áridas y Subtropicales, Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, 28260 La Laguna, Tenerife. España; *e-mail: atorresk@icia.es*

Los consumidores cada vez están más interesados en adquirir huevos procedentes de razas autóctonas, sobre todo si conocen que estos animales se crían en sistemas tradicionales o camperos aprovechando los recursos locales, y por tanto generando una economía sostenible y de Km. 0. En la bibliografía se puede encontrar un gran número de publicaciones sobre la calidad del huevo, y que en la mayoría incluye un análisis sensorial, siendo muy frecuente las pruebas de consumidores. Por otro lado, la población avícola de las Islas Canarias ha tenido y tiene una importancia económica y cultural dentro del sector, pero no existe información hasta la fecha sobre la calidad sensorial de sus huevos. Por tanto, el objetivo del presente trabajo fue evaluar las preferencias del consumidor de huevos de gallina canaria criados en régimen campero en comparación con huevos comerciales de gallinas Isa Brown criadas en suelo. Ambos grupos de gallinas tenían una edad de 40 semanas. Para la cata participaron 96 personas, 52 mujeres y 44 hombres, de la isla de Tenerife. Los consumidores expresaron su valoración por el color de la cáscara, consistencia de la clara y color de yema del huevo crudo, así como en el olor y sabor del huevo cocinado en baño maría durante 8 minutos en una escala hedónica de 5 puntos consistente en “Me gusta mucho”, “Me gusta ligeramente”, “Ni me gusta ni me disgusta”, “Me disgusta ligeramente” y “Me disgusta mucho”. Los resultados encontrados reflejaron que no hay una preferencia marcada por el color de cáscara donde el 48% de los encuestados se inclinaron por “Me gusta mucho” y “Me gusta ligeramente” en referencia al color marrón de los huevos Isa Brown respecto al 53% de los huevos canarios que presentaron una variedad de tonos que iban desde el blanco sucio al rosa pálido. Respecto a la consistencia de la clara, destacar que el 66% de los catadores valoraron positivamente esta cualidad en el huevo local respecto al 53% que lo hizo con el huevo comercial. No obstante, el color de yema de huevo de Isa Brown obtuvo una mejor valoración respecto a la yema de huevo canario (80% vs. 59%), y el cual puede deberse al efecto alimentación, porque la mayoría de piensos comerciales usan pigmentos añadidos para obtener la tonalidad de yema según preferencias del mercado. Finalmente, no se observaron preferencias marcadas respecto al olor y sabor del huevo cocido de ambos grupos, con valoraciones positivas para ambos parámetros en torno al 70%.

Palabras claves: análisis sensorial; huevo campero; raza autóctona.