

ABSTRACT ESTUDIO 2

Campo, M.M., Muela, E., Resconi, V.C., Barahona, M., Sañudo, C. 2016. Influence of commercial cut on proximate composition and fatty acid profile of Rasa Aragonesa light lamb. *Journal of Food Composition and Analysis*, **53**, 7-12. doi: 10.1016/j.jfca.2016.08.001.

Influencia del corte comercial en la composición proximal y perfil de ácidos grasos de cordero ligero de Rasa Aragonesa

El objetivo de este trabajo fue evaluar la composición proximal y de ácidos grasos (AG) de la porción comestible, incluyendo grasa y músculo, de diferentes cortes comerciales en cordero. Se utilizaron diez machos enteros pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida 'Ternasco de Aragón', destetados a los 50 días y alimentados intensivamente con concentrado y paja de cereal ad libitum hasta alcanzar los 80 días de edad. Se evaluaron siete cortes comerciales: pierna, espalda, cuello, badal, costillar+lomo, pecho y falda. El corte más magro, considerando la composición comestible, fue la pierna, con un contenido de grasa del 11.5%, aunque no estadísticamente diferente del cuello, la espalda y el badal. El corte más graso fue el pecho (42%), aunque contribuyó poco al contenido total de grasa del animal representando sólo el 4,5% del peso total de la canal. Se encontraron pocas diferencias en los porcentajes de AG y se asociaron principalmente con AG minoritarios, aunque el badal y el costillar+lomo presentaron el mayor porcentaje de ácido esteárico. Sin embargo, se observaron grandes diferencias en la cantidad de AG entre cortes comerciales.