

CONCLUSIÓNS COMPLEMENTARIAS DO ESTUDO COMPARATIVO ENTRE A GALIÑA DE MOS E UNHA ESTIRPE COMERCIAL (III)

O rendemento da canal (porcentaxe de peso da canal sen vísceras, sobre o peso vivo) foi moi similar (80,74% nos Mos e 80,72% nos SASSO). A chamada comunmente carcasa pesou nos Mos 0,881 kg e 1,212 nos industriais. A suma das partes nobres (peituga, ás, zanco e contrazanco) foi moi superior nos Mos (60,95% da canal) fronte aos SASSO (56,25% da canal). Isto débese a que nos industriais pesan máis, proporcionalmente, as partes de menos valor ou que se tiran, como a carcasa, a cabeza, o pescozo e as patas.

A maior diferenza proporcional de peso na canal dáse nos zancos e contrazancos, que foi moi superior nos Mos debido a que son exemplares que se moven máis, provocando un maior volume de peso nesa zona.

A MAIOR DIFERENZA PROPORCIONAL DE PESO NA CANAL DÁSE NOS ZANCOS E CONTRAZANCOS, SUPERIOR NOS MOS PORQUE SE MOVEN MÁIS

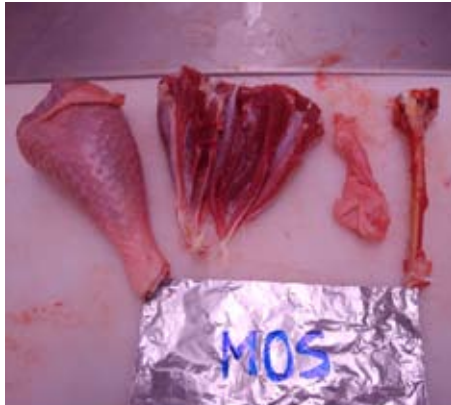
	Mos	SASSO-T44
Rendemento da canal sen vísceras (%)	80,74	80,72
Resto da carcasa (kg)	0,881	1,212
% de carcasa sobre o total da canal	26,07	29,93
Kg partes nobres	2,06	2,278
Partes nobres sobre total da canal (%)	60,95	56,25
Suma de zanco e contrazanco sobre total da canal (%)	35,74	31,75
Suma de pel e graxa subcutánea sobre o peso total do zanco (%)	5,93	9,85
Carne sobre o peso total do zanco sen pel e óso (%)	72,18	70,80

Apreciouse, tomando como referencia os zancos, como existe unha maior deposición de graxa subcutánea nos SASSO, o que provoca que a súa pel pese máis. Isto confírelles aos industriais unha coloración máis amarela en todo o corpo.

O peso da carne dos zancos, descontando o peso do óso e da pel, foi superior

nos Mos. Isto é moi importante xa que normalmente tómase como referencia o despezamento do zanco, ao permitírnos estimar de maneira precisa a repartición da carne, da pel e do óso na canal enteira en aves da mesma idade. Polo tanto, podemos concluír neste caso que os Mos teñen un produto consumible maior que os SASSO debido ao seu menor peso do óso e da pel.

Varias das pezas comerciais conxeláronse ao baleiro durante máis de seis meses, procedendo, unha vez desconxeladas, a unha valoración sensorial na que non se apreciaron perdas nin sabores estraños a rancio, polo que son carnes que soportan ben a conxelación.



No despezamento observouse un menor peso do óso e pel na raza Mos, dando como resultado unha maior cantidade de carne

OS MOS TEÑEN UN PRODUTO CONSUMIBLE MAIOR CÓS SASSO DEBIDO AO SEU MENOR PESO DO ÓSO E DA PEL



A graxa subcutánea que teñen os industriais dálles un aspecto máis amarelo (zanco da dereita). A pel dos Mos (esquerda) é moi fina, case transparente, dando un aspecto máis branco



Nesta imaxe vemos un galo Mos (esquerda) e un SASSO-T44 (dereita). Nos de Mos obsérvase a pel case transparente pola escasa graxa subcutánea. Os SASSO son máis anchos na zona traseira (carcasa), lugar onde depositan unha maior cantidade de graxa que os Mos

COMPROBOUSE QUE SON CARNES QUE SOPORTAN BEN A CONXELACIÓN. NON PERDEN SABOR



Despois dunha conxelación por máis de seis meses, observáronse unicamente algunhas pequenas queimaduras na pel por efecto da conxelación. Nestes zancos conxelados pódese ver a graxa intramuscular e subcutánea dos SASSO-T44 (esquerda) fronte aos Mos (dereita)

Continuando cos custos de produción analizados no primeiro capítulo, pero agora tendo en conta os custos por quilo canal, obsérvase como ás 32 semanas o custo de produción por kg canal, tendo en conta soamente a alimentación, é de 4 euros nos Mos e 3,89 euros nos SASSO-T44. Pero se analizamos o custo de produción de partes nobres é de 6,56 €/kg nos Mos fronte a 6,92 €/kg nos SASSO-T44. Así podemos deducir o rendible que pode ser facer despezamento comercial nos Mos.

PERSPECTIVAS DE FUTURO

A chegada da avicultura industrial a partir da segunda metade do século XX provocou o acceso rápido ao consumo de carne de polo criado en condicións industriais. Non obstante, actualmente, se ben segue imperando este tipo de consumo industrial, os consumidores empezan a apostar por outro tipo de carnes avícolas con sabores e sistemas de cría diferentes.

En Galicia temos séculos de experiencia na crianza de galos, galiñas e capóns, sendo unha zona de referencia a nivel europeo na produción deste tipo de avicultura artesanal. Na maioría das zonas de España e do resto de Europa non está moi estendida a crianza e posterior con-

ACTUALMENTE, SE BEN IMPERA O CONSUMO INDUSTRIAL, OS CONSUMIDORES EMPEZAN A APOSTAR POR OUTRO TIPO DE CARNES AVÍCOLAS CON SABORES E SISTEMAS DE CRÍA DIFERENTES

sumo das carnes dos galos, aínda que si de polos ou capóns (polo castrado). Isto ábrenos unha grande oportunidade de

mercado, xa que a crianza tradicional de galos lévase facendo na nosa terra historicamente e temos os coñecementos necesarios para afrontar este reto.

Malia que as liñas industriais están adaptadas a rápidos crecementos, cando se someten a crianzas prolongadas para a produción de galos, os Mos compiten perfectamente con eles ao ser unhas carnes diferentes debido á súa xenética, como se pode comprobar con esta investigación.

Agradecementos

Este estudo foi financiado con fondos Feader e fondos propios da Xunta de Galicia e do Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

