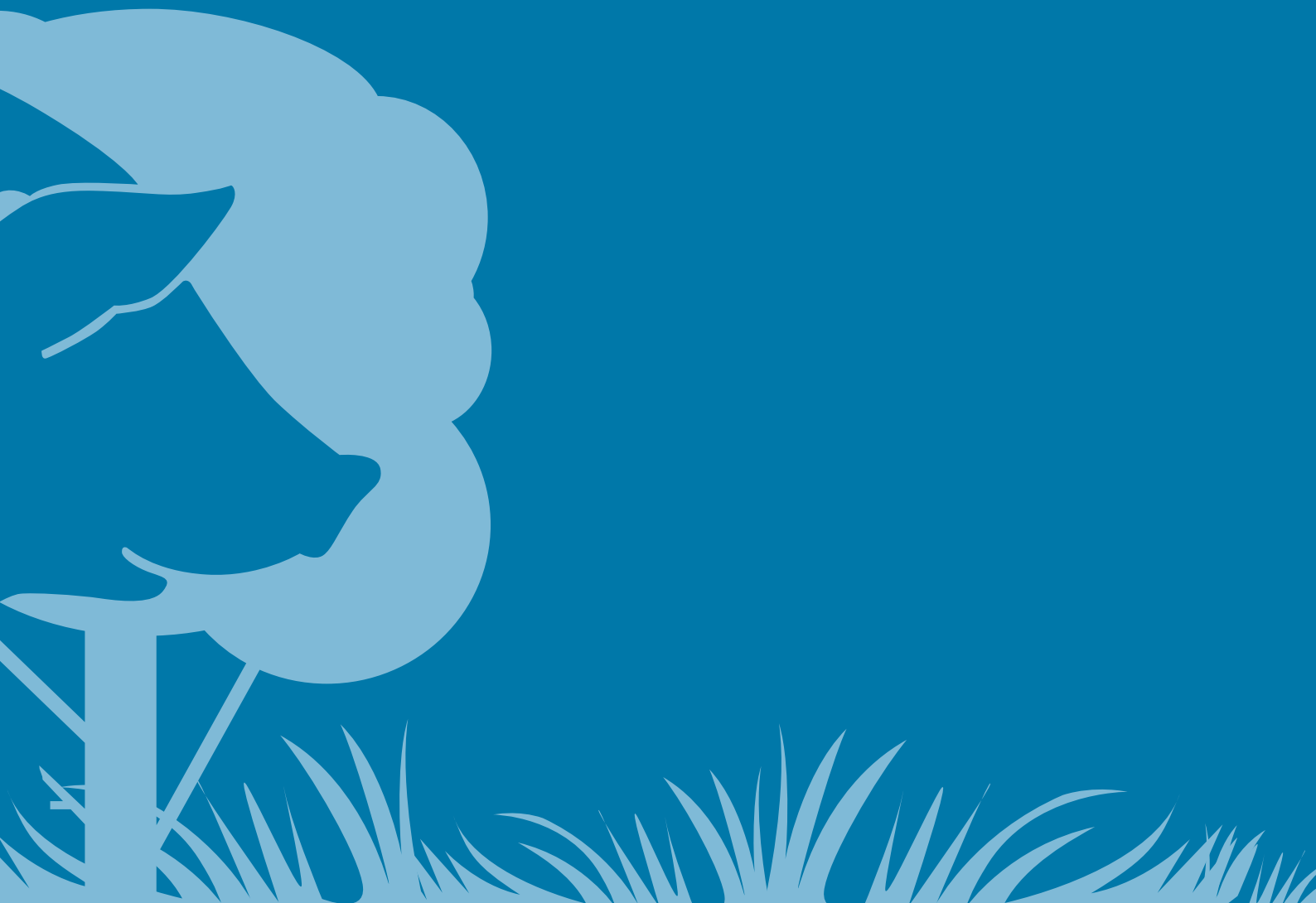


FUNDACIÓN

LA CONTIENDA
DEHESA SOSTENIBLE

Programas de I+D+i



Objetivos

1. Mejorar la tecnología de fabricación de piensos destinados al porcino ibérico para asegurar la calidad del proceso y del producto: precisión, trazabilidad y coste.
2. Investigar la influencia de diferentes programas de alimentación, tanto alimentación en seco como alimentación líquida, sobre los rendimientos productivos y la calidad de la canal, la carne y los productos curados de cerdos ibéricos criados en régimen de pienso extensivo: dietas bajas en proteína/altas en aminoácidos (AAs); dietas con diferente concentración energética y niveles de Energía/Lys; dietas con alto contenido en fibra y distintas fuentes de fibra; dietas con distintos tipos de grasa.
3. Valorar el efecto del ejercicio físico de los animales durante el cebo sobre los parámetros productivos y la calidad del producto final en el cerdo ibérico y describir su interacción con el tipo de alimentación.
4. Comparar las características sanitarias, productivas y de calidad de la canal y del producto final en función del número de partos (múltiparas vs primerizas) y describir además, la posible interacción de la alimentación en las anteriores variables.
5. Evaluar efectos de diferentes fármacos en parámetros zootécnicos y respuesta inmune.
6. Caracterizar distintas líneas genéticas de ibérico y estudiar el efecto del tipo realimentación y del número de partos (primerizas vs múltiparas) sobre la productividad y las características de calidad de la canal y la carne.
7. Desarrollar sistemas de alimentación líquida automatizados y adaptados a las condiciones de cría de cerdo ibérico en extensivo.
8. Desarrollar nuevas tecnologías para la obtención, registro y análisis de los datos procedentes de las explotaciones de ibérico criados en régimen de pienso extensivo.



9. Incrementar y homogeneizar los estándares de calidad y uniformidad de la carne y los productos curados de cerdo ibérico: estudio de las variables analizadas en los ensayos en granja y estudio de los factores tecnológicos.

10. Desarrollar metodologías de estandarización de la toma de muestras, registro y análisis en el matadero, la sala de despiece e industria de elaboración para monitorizar y optimizar, parámetros de calidad de las canales, la carne y los productos curados de cerdo ibérico.

11. Crear valor añadido en el producto final a través del loncheado de las piezas cárnicas enteras (jamón y lomo).

12. Optimizar los parámetros de corte y correlacionar las características sensoriales de los productos envasados con la materia prima inicial (grupos experimentales).

13. Elaborar y aplicar un programa de control, análisis y monitorización de la información generada de la cadena de producción de carne y productos curados de cerdo ibérico.

Acometidos

1. Aplicación de la espectroscopia NIRS al análisis *in vivo* de panículo adiposo en cerdo ibérico. Pig Camp Pro Europa, Universidad de Córdoba.
2. Influencia de la forma de presentación del alimento (Seco vs. Líquido) sobre los resultados de crecimiento e índice de conversión entre 25 kg y 145 Kg en porcino ibérico, Centro Veterinario Carmona, Universidad de Córdoba, Grupo OMEGA.
3. Evaluación de diferentes dietas con distinta concentración de proteína sobre la productividad y la calidad de la canal, la carne y los productos curados de cerdos ibéricos. Cooperativa de Regantes de Palma del Rio, Universidad de Córdoba y Universidad de Madrid.
4. Evaluación de una dieta con diferentes fuentes de grasa (Manteca vs aceite rico en ácido oleico) sobre la productividad y la calidad de la canal, la carne y los productos curados de cerdos ibéricos. Sánchez Romero Carbajal, CSIC Granada.
5. Vaccinating Iberian pigs against PCV2 and Mycoplasma hyopneumoniae: THE PAYBACK AT THE SLAUGHTERHOUSE. Juan Luis Criado, Boehringer-Ingelheim.
6. Eficiencia de la administración al lechón de Hierro dextrano oral, versus Hierro dextrano 200 inyectable. Nutrición Especial.
7. Eficiencia nutritiva y coeficiente de digestibilidad de diferentes piensos para lechones. NUTRAL, DSM.OMEGA y NUTEGA.



En curso

1. Evaluación de la suplementación de ácido linoleico conjugado y betaína sobre la composición de la fibra muscular de cerdos con destino a alimentación en régimen de montanera.
2. Influencia del ejercicio y la alimentación en la composición de la fibra muscular e infiltración grasa en el músculo del cerdo. CSIC Granada, Consorcio de Jabugo, TEICA, Instituto de la Grasa.
3. Influencia de la alimentación con levadura de cerveza sobre la calidad de la carne del cerdo ibérico alimentado en régimen extensivo. Grupo Cruzcampo, Universidad de Sevilla.
4. Mejora genética en línea finalizador sobre rendimientos de canales y focalización de grasa dorsal. AECERIBER, ASCISI, TEICA, Universidad de León, Universidad de Córdoba.



