

Los médicos tienen mejor concepto de la carne de cerdo que los consumidores



Revista

Algunos cortes magros, como el lomo, tienen tan solo un 2% de grasa, lo mismo que un muslo de pollo

Los profesionales de la salud tienen una mejor percepción de la carne de cerdo que el resto de la sociedad, en cuanto a sus efectos sobre el organismo se refiere, y reconocen su responsabilidad en haber contribuido a generar una mala imagen. El consumidor asocia erróneamente la carne de porcino como una opción poco saludable, aunque sí valora su buena relación calidad-precio y su inconfundible sabor.

Así lo pone de manifiesto el estudio de mercado elaborado para la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca, INTERPORC, que ha sido presentado en la tarde de ayer, en el simposio “*La interprofesional del porcino de capa blanca*” que se ha celebrado en el marco de la 46 Semana Nacional de Ganado Porcino de Lorca (SEPOR 2013).

Acabar con las leyendas

Entre sus conclusiones, el estudio refleja la necesidad de ofrecer una mayor información a los consumidores para “acabar con las leyendas” que confunden al ciudadano, ya que las “creencias, suposiciones y opiniones están influyendo en términos negativos” al consumo de carne de cerdo.

En este sentido, durante su intervención en el simposio, Alberto Herranz, Director de INTERPORC, ha explicado a los asistentes que la carne de cerdo, además de sabrosa, es una opción saludable dentro de nuestra dieta.

“Un corte magro, como el lomo, contiene tan solo un 2% de grasa, lo mismo que un muslo de pollo”, ha señalado el director de la Interprofesional. No en vano, la propia Organización Mundial de la Salud (OMS) considera la carne de porcino como una carne blanca. Además, el 70% de la grasa de la carne de cerdo es subcutánea, fácilmente eliminable por el consumidor a la hora de preparar sus platos.

Herranz ha destacado también que el consumo de carne de cerdo es recomendable para todos los miembros de la familia, ya que aporta vitaminas y minerales para los más jóvenes y es fácil de masticar y digerir para los mayores. A parte de prevenir la anemia, su menor concentración de colesterol la convierten en una alimentación cardiosaludable y es buena para dietas hipocalóricas por su moderado aporte calórico.

La importancia del sector porcino

El director de INTERPORC también ha expuesto la auténtica magnitud de un sector como el porcino, con casi 95.000 explotaciones ganaderas, que dan empleo a cerca de 200.000 trabajadores en España, mientras que la industria cárnica (basada en gran parte en el porcino) ocupa a casi 85.000 personas. De este modo, el porcino es el primer sector ganadero a nivel nacional, con una producción en fresco valorada en más de 5.100 millones de euros y en más de 4.500 millones en el caso de los productos elaborados.

Gran barbacoa degustación

Como colofón, los asistentes al acto pudieron disfrutar de una gran barbacoa degustación patrocinada por Flexcombo, durante la cual, el experto en nutrición D. Ismael Díaz Yubero habló a todos los presentes sobre los valores y propiedades de la carne de cerdo.

INTERPORC