

CAZA Y GANADERÍA. CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

En España se producen anualmente unos 4,4 millones de toneladas de carne y los productos cárnicos pueden llegar a los 3 millones de toneladas. El consumo global se sitúa en los 65,3 kilos por persona y año.

En la cuenca del Mediterráneo, quizás debido a que desde el neolítico estuvo muy poblada por diferentes grupos humanos (persas, egipcios, judíos, griegos, fenicios, ligures, etruscos, íberos, nubios...), las especies cinegéticas predominantes eran la caza menor de pelo y la de pluma. La caza mayor se refugiaba en latitudes más elevadas, en los montes y selvas de Europa, África y Asia.

Los griegos y romanos, sobre todo sus dioses, no desdeñaban la caza menor de liebres y conejos, y de todo tipo de aves silvestres: codornices, palomas, perdices, estorninos... Cuentan que Lúculo tenía siempre disponibles aves vivas capturadas de lo más variopintas (grullas, flamencos, avutardas, cornejas...).

Respecto a los animales domésticos, quizás acobardado el hombre por la íntima convicción de que podían encarnar cualquier divinidad menor, existían bastantes reparos hacia a su consumo. Los sufridos bueyes y toros sólo se consumían en comidas rituales y los cerdos eran considerados animales impuros por algunas colectividades (primero por el pueblo judío y luego por la religión musulmana); parece ser que intuían la existencia de la triquinosis. Los corderos, sin embargo, eran más apreciados por griegos y romanos; en menor medida los cabritillos y el cerdo (tanto el doméstico como el jabalí).

El resultado de todo ello, y habida cuenta de que los pueblos del Mediterráneo estaban acostumbrados al consumo de otras fuentes alternativas de proteínas animales (los pescados y los quesos), es que la caza y el sacrificio del ganado no tuvieron –hasta que se alcanzaron mayores densidades de población–, la importancia que actualmente han llegado a alcanzar.

Además, en el Mediterráneo los pastos no son abundantes, por lo que existen serias limitaciones que impiden el mantenimiento de una ganadería considerable.



Tan sólo las ovejas y las cabras, con muy escasas exigencias en cuanto a su alimentación, formaron importantes rebaños que proporcionaron carne, leche y lana a sus propietarios.

Las ovejas constituyen una referencia constante en la historia de los pueblos del Mediterráneo y son la base de la vida pastoril. Hay que recordar que el segundo de los hijos de Adán y Eva era ya pastor de ovejas y que el Señor apreció más sus ofrendas que los frutos del campo que le presentó su hermano agricultor, provocando así, de forma involuntaria, el primer homicidio de la historia de la humanidad.

Cuando Odiseo conducía a sus cansados hombres de vuelta a casa después de la destrucción de Troya, se detuvieron en la isla del ciclope Polifemo, pero no le encontraron en un primer momento porque éste estaba precisamente guardando "sus gordos rebaños". El héroe homérico describe así lo que vieron: "... entramos en la

cueva y echamos un vistazo a cada cosa: los canastos se inclinaban bajo el peso de los quesos, y los establos estaban llenos de corderos y cabritillos. Todos estaban encerrados por separado: a un lado los lechales, a otro los medianos y a otro los re-centales". De esta manera comienza una de las escenas más famosas de toda la literatura universal. En nuestro país sólo hay que recordar a la tan traída y llevada Mesta para reconocer que las ovejas han condicionado de manera fundamental nuestra propia historia.

Los cerdos han tenido siempre una imagen más controvertida, pues han sido, y son, exaltados por unos y denigrados por otros. Los griegos y los romanos pertenecen al primero de esos grupos, mientras que los judíos inauguran la visión más negativa de este animal. En el Levítico se dice taxativamente: "Serán para vosotros abominación, no comeréis sus carnes y tendréis como abominación sus cadáveres". Ese juicio es recogido casi al pie de la letra por el Corán, donde se señala lo siguiente: "Os ha prohibido sólo la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo y la de todo animal sobre el que se ha invocado un nombre diferente del de Dios".

El cerdo ha quedado, por tanto, circunscrito a ser fuente alimentaria de los pueblos cristianos, donde ha acabado constituyendo uno de sus más característicos signos de identidad. Ya dice el refrán precancillar que "no hay olla sin tocino ni sermón sin agustino". En una copla aragonesa clásica se plantea, bien a las claras, una auténtica exaltación porcina. Dice así: "Hubo cuatro cosas en la boda de Antón: cerdo, cochino, guarro y lechón". La verdad es que los españoles hemos sido, y lo somos todavía, una convencida vanguardia en la defensa de los productos porcinos, particularmente en lo que se refiere a sus embutidos y, más particularmente aún, en lo que hace referencia al jamón serra-

CAZA Y GANADERÍA. CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

no, auténtica pieza maestra de la gastronomía del cerdo. Ya señalaba Lope de Vega que "toda cosa es vil, a donde falta un pernil". Richard Ford escribió en el siglo XIX una guía para viajeros ingleses en la que recomendaba lo siguiente a sus lectores: "... el cerdo de España ha tenido siempre y tiene un gusto incomparable; el tocino es gordo y sabroso, los embutidos deliciosos y el jamón trascendentalmente superlativo. (...) No hay, pues, que avergonzarse de sentir cierta predilección por los cerdos de España".

Pasando a otras carnes del Mediterráneo, hay que señalar que la gallina llegó a Grecia en el siglo V antes de Cristo proveniente, como tantas otras cosas, del Oriente, aunque con anterioridad ya se conocían, y consumían, la carne y los huevos de patos, ocas y otras especies de aves. Los romanos efectuaron un uso intensivo de las gallinas y popularizaron el consumo de sus huevos como elementos básicos de postres, cremas y salsas.

La caza, sobre todo la menor, fue durante muchos años un complemento importante de la dieta habitual de todos los pueblos del Mediterráneo. La caza fue un deporte de los poderosos, pero también una fuente de proteínas para los que no podían recurrir a otro tipo de soluciones. Sin que sirva como ejemplo de comida popular, puede recordarse un banquete en el que participó Felipe IV en 1657 con motivo de una visita al Real Sitio de la Zarzuela. Di-

cen las crónicas que para el festín se guiaron "un becerro de tres años, cuatro carneros, cien pares de palomas, cien de perdices, cien de conejos, mil pies de puerco y otras tantas lenguas, doscientas gallinas, treinta pernils y quinientos chorizos". Como se ve, toda una verdadera exageración cárnica, donde las piezas de caza menor cumplieron un papel muy destacado.

UTILIZACIÓN

Las carnes, procedentes de la caza y del sacrificio del ganado, se consumían en Grecia y Roma más en los banquetes que en las comidas ordinarias. La utilización de despojos, hoy tan cuestionada tras el problema de la encefalitis espongiforme vacuina ("vacas locas"), era muy frecuente en el mundo antiguo.

Las carnes se han utilizado frescas, ahumadas, saladas o simplemente desecadas. En ocasiones para "enternecerlas" se las dejaba pudrir hasta que –después–, no había más remedio que recurrir a las especias para "enmascarar" olores y sabores desagradables.

Modernamente, la refrigeración y la congelación profunda han permitido superar este problema, al tiempo que se han ido mejorando las técnicas de sacrificio (para evitar el "rigor mortis"), y se han seleccio-

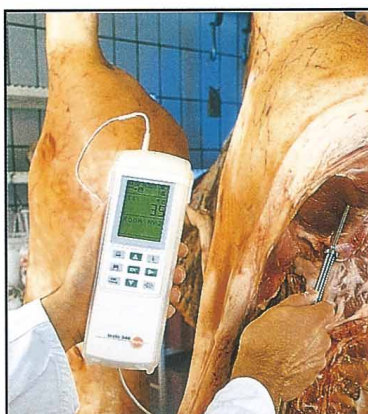
nado especies y razas que han mejorado los índices de transformación de pastos y piensos. Estos avances han permitido desarrollar enormemente algunas ramas de la ganadería, pero las especies cinegéticas no han crecido en la misma proporción que la especie humana, de modo que la caza constituye un alimento cada vez más raro en las comidas modernas.

COMPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN

La carne procedente de la caza tiene muy pocos hidratos de carbono (los animales tienen que moverse mucho para buscar su alimento). Tanto la caza de pelo como la de pluma tienen también pocos lípidos –los antes citados desplazamientos los hacen magros, sobre todo en primavera y verano–. El contenido en proteínas de la caza (limpia de pelo y pluma) se eleva al 20/22%, y el de agua al 73/74%.

La composición de las carnes procedentes de animales domésticos varía –lógicamente– según la especie, la edad del animal sacrificado y el régimen alimenticio que se le haya proporcionado; depende incluso de que la región donde haya vivido el animal sea fría o templada, húmeda o seca. Se caracteriza, en general, por:

- Elevado contenido en proteínas (entre el 16 y el 22%).



Su colaborador en la ARCP

- . medición de temperatura
- . amplia gama de instrumentos
- . registro de datos
- . análisis de datos a través de PC

Instrumentos Testo

Zona Industrial - C/B, nº 2
08348 Cabrils (Barcelona)
Tel. 93 753 95 20 Fax 93 753 95 26
<http://www.testo.es> e-mail: info@testo.es



CAZA Y GANADERÍA. CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

– Contenido variable en grasas (25% en cerdos y corderos, 2% en la carne de caballo, 10% en la de ternera).

– Pequeña proporción en hidratos de carbono, con una mayor concentración de los mismos localizada en el glucógeno muscular.

– Abundante proporción de agua (como la mayoría de los seres vivos), que oscila entre el 50 y el 80%, según el desangrado que se les haya practicado a las carnes.

– Vitaminas del grupo B y minerales, entre ellos fósforo, potasio y hierro (éste último en forma trivalente, muy asimilable).

Las carnes pueden ser rojas (generalmente de mamíferos adultos), o blancas (mamíferos jóvenes y aves). Según su contenido en lípidos pueden ser magras o grasas. Aparte de estas clasificaciones, "de visu", en las carnicerías se suelen distinguir claramente carnes de primera (tejido muscular predominante), de segunda (tejido muscular con algo de grasa y de tejido conjuntivo), y de tercera (mucho grasa y bastante tejido conjuntivo).



parte importante de la misma), se mantienen en pastoreo o su producción se realiza mediante regímenes semiextensivos o extensivos, presentan ofertas estacionarias o decrecientes; tal es el caso de las ovejas, las cabras y de algunas razas de cerdos, équidos y aves.

La demanda global de carnes es también creciente, pero tiene un comportamiento errático que a veces resulta muy influido por modas y temores. Para algunas especies existe una clara estacionalidad (temporalidad) de la demanda, como es el caso del cordero en Navidad y Pascua, cuyas raíces hay que buscarlas en tradiciones de tipo religioso o cultural.

IMPORTANCIA ECONÓMICA

El consumo de carnes tiene actualmente una importancia económica muy superior a la que tenía hace dos o tres milenios. Existe una clara tendencia actual hacia una dieta hiperproteica en el mundo desarrollado, aunque –a veces– tal dieta se traduce en una transformación metabólica en ácido úrico. Sin embargo, el consumo excesivo de carnes se ha convertido en una manifestación de elevado estatus social, aparte de que resulta una forma cómoda de ingerir proteínas y, con ellas, los aminoácidos esenciales para el hombre.

Todo lo dicho hace que las ofertas de carnes de vacuno, porcino, aves y conejos sean crecientes, debido a que se trata de especies ganaderas que pueden obtenerse en régimen intensivo. Otras especies, que a lo largo de su vida (o durante una

ción de la oferta coyuntural se centraba en los productos del cerdo, siempre que no pesasen prohibiciones religiosas y culturales que afectasen o reglasen su consumo. En la Roma Imperial, donde estos tabús no existían para la mayoría de la población, se desarrolló una inventiva charcutera que se extendió posteriormente a las provincias galas e hispánicas. La utilización de los intestinos del propio cerdo para elaborar longanizas, salchichas, mortadelas y morcillas nace en la capital del Imperio. Los jamones, a ser posible de cerdos cebados con bellotas, venían de los territorios conquistados de la Jacetania, la Bética, la Tarraconensis y, también, de la Galia pirenaica.

A lo largo de la Edad Media, y hasta el desarrollo de la conservación frigorífica, la variedad de embutidos y jamones que existía en cada comarca agrícola y ganadera era impresionante; entre otros motivos porque el cerdo (un animal del que todo se aprovecha) era la despensa cárnica de cada familia. Cuando el cerdo se sacrificaba todas las miradas, todas las esperanzas de ingerir proteínas a lo largo del año, se ponían en la buena conservación de la matanza.

Las salchichas, los chorizos, los trozos de lomo... crudos, secos, ahumados, salados, conservados en aceite o manteca de cerdo, fritos, a la plancha, son productos de utilización frecuente en la actualidad; hasta el punto de que más de la mitad de la producción de cerdos de los países mediterráneos tiene actualmente por destino la industria chacinera, ya que se vende más cerdo para elaborar jamones y embutidos que para el consumo directo, doméstico o en restaurantes.

Los embutidos existentes forman legión: butifarra (blanca y roja), camallot (butifarra negra), caña de lomo, cecina (carne de buey, adobada y desecada), chistorra, chorizo, fuet, farinato, longaniza, lomo, morcilla, salami, salchichón (puede incorporar carne de caballo), sobrasada... Todos ellos "ligan" bien con un vino, como aperitivo, para bocadillos y sandwiches...

EMBUTIDOS Y JAMONES

Las carnes y despojos animales pueden conservarse durante periodos razonables de tiempo, de tal manera que contribuyan a regularizar su consumo. Si dejamos aparte la conservación de carnes de vacuno o de ave, aspecto que en el Mediterráneo antiguo no tuvo demasiada importancia, casi toda la mencionada regulariza-

CAZA Y GANADERÍA. CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

El jamón resulta, indudablemente, el rey de los derivados del cerdo. Jamones y paletillas pueden ser ibéricos (procedentes de la raza ibérica, generalmente cebados con bellotas), serranos (otras razas de cerdos), cocidos (con o sin sal, con o sin azúcar), y ahumados (con o sin sal). Y puede consumirse en crudo (lonchas y tacos), frito, guisado, asado, con pan y tomate, o como guarnición de muchos platos típicos. Sustituye con ventaja a la carne fresca.

UNA GRAN VARIEDAD

Aunque inicialmente la charcutería fue un recurso destinado a la conservación del cerdo, la historia y la tradición la han dota-

do de una amplísima y exquisita gama de productos. Como materias primas se usan no sólo la carne sino la grasa y las vísceras del cerdo, y también carnes y vísceras de otros animales (vaca y caballo principalmente), así como productos amiláceos. Por todo ello sus composiciones –y lo que es más importante, sus periodos de conservación–, son muy variables.

Los embutidos que, por ejemplo, han sido objeto de una fermentación láctica posterior pierden agua y los pocos hidratos de carbono que tiene la carne; con ello sus contenidos proteico y graso quedan reforzados. Con todo, el contenido de proteínas y grasas de los embutidos es muy variable: basta comparar la cecina de buey (sin grasa), con la panceta ahumada o las salchichas (con grasa de cerdo). La salazón aumenta el contenido natural de cloruro

sódico en la carne, pero la sal es a veces imprescindible, por ser un conservante relativamente inocuo que retrasa la acción de los microorganismos.

El jamón, por su parte, tiene un 50% de agua (mucho menos que la carne fresca), un 15/20% de proteínas y un 20/30% de lípidos. Los hidratos de carbono desaparecen prácticamente con la fermentación láctica.

Los dos grandes enemigos históricos de jamones y embutidos han sido la triquinosis –que podría afectar al cerdo sacrificado y cuyo riesgo ha sido superado por el control veterinario–, y las moscas que depositan sus huevos en los productos colgados en las cocinas; por eso las matanzas se retrasaban hasta que el tiempo frío hubiese hecho perecer todas las moscas (riesgo controlado en la elaboración industrial y eliminado con el envasado al vacío).

ENVASES DE ALTA CALIDAD PARA
CARNE CONGELADA

SAN CAYETANO

Salid

Oficinas Centrales:
Ctra. de Soria, km. 5
47012 VALLADOLID
España
Teléf. 983 21 83 10
Fax 983 21 83 11

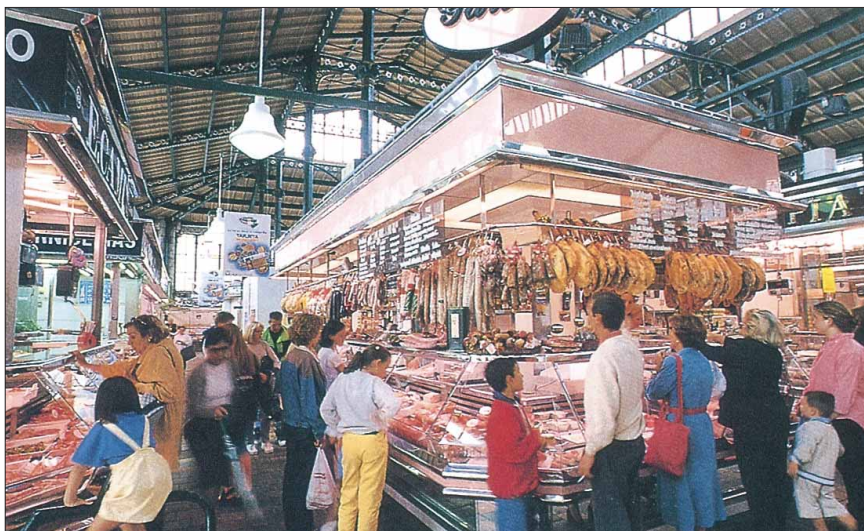
**Líderes mundiales en
envases de cartón compacto
para congelación de
productos cárnicos.**

**VENTAJAS FRENTE AL
CARTON ONDULADO**

- ✓ 30 % más rápido en congelación.
- ✓ Armado automático y más rápido.
- ✓ Menor espacio de almacenamiento.
- ✓ Mayor resistencia a la humedad.
- ✓ Alta calidad en impresión y presentación.

LA CAJA DE CARTÓN PERFECTA PARA SUS EXPORTACIONES DE CARNE CONGELADA

CAZA Y GANADERÍA. CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS



PRODUCCIONES CÁRNICAS

En España se producen anualmente unos 2,5 millones de toneladas de carne de porcino, 897.000 toneladas de carne de aves –esencialmente pollos–, 228.000 toneladas de carne de ovino, 123.000 toneladas de carne de conejos, y 15.000 toneladas de carne de caprino. Igualmente, hay que recordar que la producción de carne de vacuno ronda las 600.000 toneladas anuales.

Por lo que hace referencia a los elaborados cárnicos, la capacidad de producción de nuestro país se acerca a los 3 millones de toneladas anuales, aunque su utilización real apenas llega a unas 880.000 toneladas. España es el cuarto país productor de elaborados cárnicos dentro de la Unión Europea, por detrás de Alemania, Italia y Francia.

Los censos ganaderos españoles están compuestos por algo menos de 25 millones de cabezas de ovino, alrededor de 19,5 millones de cabezas de porcino y 3 millones de cabezas de caprino. Además están registrados algo menos de 6 millones de cabezas de bovino y se sacrifican anualmente unos 570 millones de pollos.

Hay que considerar que las producciones de la Unión Europea se sitúan en torno

a los 8 millones de toneladas de carne de bovino, el millón de toneladas de carne de ovino, 77.000 toneladas de carne de caprino, unos 16,2 millones de toneladas de carne de porcino y alrededor de 8,5 millones de toneladas de carne de aves.

Por lo que respecta a las producciones mundiales, las cifras registradas rondan los 54 millones de toneladas de carne de bovino, los 7,4 millones de toneladas de carne de ovino, los 3,7 millones de toneladas de carne de caprino, los cerca de 88 millones de toneladas de carne de porcino y los alrededor de 61 millones de toneladas de carne de aves.

Dentro de los elaborados cárnicos españoles, la producción de paletas y jamones curados ronda anualmente las 185.000 toneladas, los embutidos curados se sitúan en torno a las 157.000 toneladas, el jamón y la paleta cocidas alcanzan las 125.000 toneladas, mientras que otros elaborados cárnicos tratados con calor sobrepasan las 242.000 toneladas. Finalmente, los productos adobados frescos superan las 127.000 toneladas y los platos preparados se encuentran estabilizados en torno a las 44.000 toneladas.

En el capítulo del jamón curado, un 90% de las piezas comercializadas corresponden a cerdos blancos y el porcentaje restante a cerdos ibéricos.

CONSUMO

El consumo total de carnes en España se sitúa en los 65,3 kilos por persona y año. De esta cantidad, 16,3 kilos corresponden a carnes de pollo, 12,5 kilos a carnes frescas de cerdo, 9,3 kilos a carne de bovino, 3,2 kilos a carne de ovino y caprino y 2,2 kilos a carne de conejo. La cantidad de carnes transformadas consumidas en nuestro país llega a los 16,1 kilos per cápita, que se reparten en 5,6 kilos de elaborados cocidos, 4,4 kilos de salazones, 4,1 kilos de productos curados, 1,7 kilos de salchichas y 0,2 kilos de tocinos y mantecas. Por último, se registran consumos de 1,9 kilos en el caso de los despojos cárnicos, de 2 kilos en otros tipos de carnes frescas y de 1,8 kilos de carnes congeladas.

El consumo de carne de vacuno de los españoles es uno de los más bajos de la Unión Europea, apenas el 75% de la media comunitaria. Los franceses y los italianos registran los mayores consumos, mientras que españoles y portugueses aparecen en los últimos lugares. Exactamente lo contrario ocurre con el consumo de carne de ovino y caprino, en la que el promedio español es uno de los más altos dentro de Europa y el triple de la media mundial. En el caso de la carne de porcino, los españoles también nos situamos por encima de la media europea y cuadruplicamos el promedio mundial. Los daneses y los austríacos ostentan niveles superiores a los de nuestro país, mientras que nos encontramos más o menos al mismo nivel que los alemanes, holandeses, griegos e ingleses. Algo similar ocurre en el caso de la carne de pollo. En Europa, tan sólo los habitantes del Reino Unido y los de Irlanda consumen más pollos que los españoles, mientras que el consumo mundial de este tipo de carne es apenas la mitad del registrado en nuestro país.

El consumo total de carnes y productos cárnicos ascendió en España en 1998 a 2.600 millones de kilos. De esa cifra, más

CAZA Y GANADERÍA. CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

de 2.113 millones de kilos (81% sobre el total) se consumieron en los hogares, 403 (16%) en establecimientos de hostelería y restauración, y 13,5 millones de kilos (3%) en instituciones. El consumo de carnes y productos cárnicos en nuestro país, según los datos de los paneles de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se encuentra en niveles más altos que en 1994, año en el que se consumieron 2.406 millones de kilos, pero por debajo de 1997, cuando se vendieron 2.619 millones de kilos.

Las ventas por tipos de carne en 1998 fueron: carne de vacuno, 372 millones de kilos; pollo, 649; conejo, 87; ovino y caprino, 129; carne de cerdo fresca, 497; carnes transformadas, 639; despojos cárnicos, 78; otras carnes frescas, 78; y carne congelada, 71 millones de kilos.

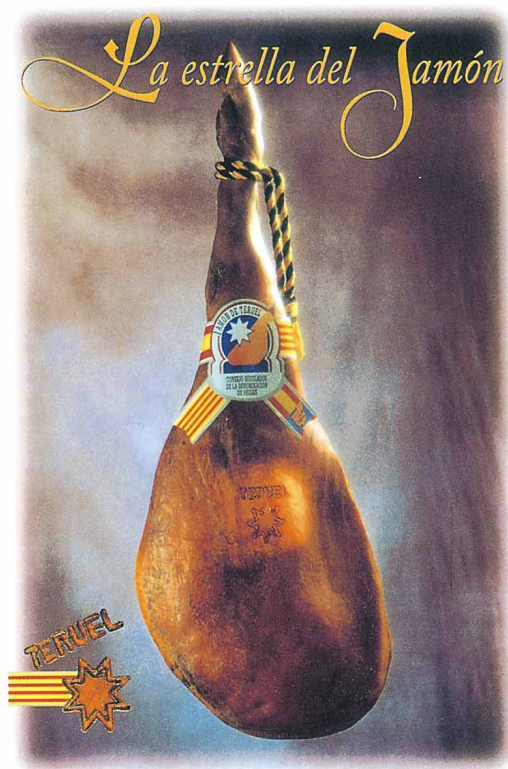
En cuanto al consumo per cápita destinado sólo a hogares por comunidades autónomas, la media nacional está fijada en poco más de 53 kilos. Los mayores niveles se observan en Castilla y León, con más de 71 kilos. También superan ampliamente la media Galicia y Asturias (59 kilos), Madrid, Extremadura, Castilla-La Mancha (56 kilos) y Aragón, Baleares y Cataluña (55). En los parámetros medios están los hogares de las áreas metropolitanas de las grandes ciudades, y los de las comunidades autónomas de Navarra, La Rioja y el País Vasco. Los consumos per cápita más bajos se observan en Andalucía con poco más de 46 kilos y en los de las islas Canarias, con menos de 35 kilos.

Por tipos de productos los mayores consumos de vacuno se dan en los hogares de Galicia y Asturias, con cerca de 14 kilos

per cápita. En carne de pollo la mayor demanda se observa en la Comunidad Valenciana y en Murcia, con cerca de 16 kilos. Los mayores consumos de carne de conejo también se dan en los hogares murcianos y valencianos, con más de 3 kilos.

La carne de ovino y caprino tiene su mayor aceptación en los hogares de Castilla y León, con cerca de 4 kilos por persona. El mayor consumo de carne de cerdo, con más de 21 kilos, se corresponde con los hogares de Castilla y León. En carnes congeladas vuelven a ser los castellano-leoneses los mayores consumidores con cerca de 1,5 kilos per cápita. En carnes transformadas, por último, la mayor demanda se observa en los hogares de las comunidades autónomas de Madrid, Extremadura y Castilla-La Mancha, con cerca de 14,5 kilos por persona y año. ●

Nuestras señas de identidad



- Conserva la pezuña completa.
- Vítola numerada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Jamón de Teruel".
- Estrella de ocho puntas grabada a fuego junto con la palabra "TERUEL"

Consejo Regulador de la Denominación de Origen

"Jamón de Teruel"

Avd. Sagunto, 54 - 3º, 44002 TERUEL.
Teléfono y fax 978 60 65 50.

CAZA Y GANADERÍA. CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

HUEVOS

En el Mediterráneo antiguo los huevos no fueron excesivamente apreciados. En parte, porque las especies avícolas de corral existentes eran pocas y no muy buenas ponedoras; en parte, porque los huevos contenían –en el caso más frecuente–, el embrión de un futuro polluelo, lo que de alguna forma inducía una especie de respeto hacia el porvenir. Las especies avícolas domésticas que primitivamente se encontraban en la cuenca del Mediterráneo eran pintadas, patos, ocas y palomas; posteriormente –unos 500 años antes de Cristo– las gallinas llegaron a la península Helénica procedentes del Asia Menor.

Las pintadas, de origen africano, eran conocidas por los griegos, pero fueron bastante menospreciadas por los romanos; su carne es buena, pero como ponedoras son menos prolíficas que las gallinas. Los griegos probaron los huevos de pintada, elaborando con sus yemas una especie de relleno que se hizo famoso en toda la cuenca.

Los patos, cisnes y ocas sólo se usaban como carne, y con precauciones, porque tenían una clara vinculación con los dioses en el mundo griego y salvaron a Roma de la invasión de los galos, avisando desde el Capitolio de la llegada de aquellos bárbaros.

Los huevos de las pocas gallinas que había en el Mediterráneo se utilizaron en la Roma antigua para elaborar dulces, flanes y natillas y, también, como huevos cocidos. De hecho, el huevo cocido fue un gran descubrimiento porque, una vez coaguladas las proteínas por el calor, aguanta mucho más tiempo sin descomponerse.

Desde la Edad Media los huevos se venían utilizando para superar las “du-

ras” abstinencias impuestas por la cuaresma, pero no los consumían todos los estratos sociales pues lo cierto es que la utilización de los huevos no se ha generalizado en el mundo desarrollado hasta que –recientemente–, se consiguieron razas selectas de gallinas ponedoras, capaces de poner más de 200 huevos al año.

En cualquier caso, los huevos de gallina se han comido de múltiples maneras: endurecidos al fuego, cocidos (con distintos grados de coagulación), fritos, batidos, revueltos, separando clara y yema, como relleno, en cremas dulces, atomizados y liofilizados como ovoproductos. También han sido utilizados en la fabricación de mayonesas, ali-oli, salsas, natillas, helados, flanes, tocinos de cielo, huevos hilados con azúcar, yemas azucaradas, merengues... En definitiva, aparte de un alimento cuyo uso directo se ha generalizado en el mundo actual, el huevo es la base de muchas especialidades culinarias y de buena parte de la repostería moderna.

COMPOSICIÓN E

IMPORTANCIA ECONÓMICA

Forman el huevo dos partes principales: la yema, donde se acumulan los lípidos, y la clara, más ligera, con más agua y proporcionalmente más vitaminas y aminoácidos indispensables. En el huevo entero (completo) el contenido de lípidos es del orden del 11% (un 5% de éste 11% corresponde al colesterol, lo que ha contribuido a una retracción de la demanda por parte de algunos consumidores). El contenido proteico, principalmente constituido por albúminas, alcanza el 13%. Prácticamente no tiene hidratos de carbono. Su porcenta-

je acuoso es muy similar al de todos los seres vivos. En el huevo abundan los minerales y vitaminas A, D, B2 y B6.

La avicultura de puesta no ha despegado hasta mediados del siglo pasado, cuando se lograron piensos relativamente baratos y equilibrados para gallinas. Las puestas de pintadas, ocas, gansos, cisnes, pavos, palomas e incluso avestruces, no se utilizan actualmente (o se utilizan con poca frecuencia) para alimentación humana, sino para abastecer los criaderos de las respectivas especies cárnicas o cinegéticas.

CONSUMO DE HUEVOS

El consumo de huevos ascendió en España en 1998 a más de 8.997 millones de unidades, que equivalen a cerca de 750 millones de docenas. De la primera cifra, más de 6.641 millones de huevos (74%) se consumieron en los hogares y 2.087 (23%) en establecimientos de hostelería y restauración.

El consumo total per cápita llegó en 1998 a 226 huevos, mientras que si centramos el consumo sólo en los hogares éste ascendió a 168. Los mayores niveles de ingesta en hogares se observan en La Rioja, Navarra, País Vasco y Cantabria, con 211 huevos, y en Castilla y León, donde el consumo per cápita llega a los 206. También por encima de la media se encuentra los hogares de Galicia y Asturias, con 186 huevos por persona. En los parámetros medios se encuentran Madrid, Extremadura, Castilla-La Mancha y Andalucía, y por debajo de éstos el resto de las comunidades. Los menores consumos se dan en la Comunidad Valenciana y Murcia, con 138, y en las Canarias, con 120 huevos por persona y año. ●