

Productes de consum: carns, menuts i embotits

De l'especejament, les peces de carn més valuoses són el llom, la llonza, el costelló i el filet.

Cal valorar gastronòmicament la cotna a la canal ja que proporciona en la cocció, gelatina que dóna sabor, consistència i textura al plat cuinat.

Segons l'estat d'engreixament de l'animal, les possibilitats d'elaboració de la carn de senglar són les mateixes que la del porc (botifarres crues, mandonguilles, "pinxos" i embotits cuits i curats. D'alta qualitat són els **xoriços** i les **llonganisses** assecades.

El fetge principalment, és la matèria primera per a la fabricació de **patés**. Els menuts (**cap, cor, fetge, ronyons**) es poden aprofitar en fresc, per embotits cuits o per fer carn de perol.

Tècniques culinàries

- La **congelació prèvia** és un tractament que entendreix la carn.
- El **marinat 24 hores** amb vi negre, conyac, vi ranci, herbes pel brou, plantes aromàtiques, espècies i vinagre servirà per entendreix la carn.
- Els **estofats** i els **civets** són les principals preparacions culinàries a elaborar. En els civets, si l'animal ha estat saginat, es pot afegir sang de porc.

CARN DE SENGLAR: QUALITAT CANAL-CARN, SANITÀRIA, NUTRICIONAL I GASTRONÒMICA

Qualitat de la canal

- Les canals de senglar (*Sus scrofa*) més preuades són les de femella, que forneixen una carn més **tendra** i més **sucosa**. La carn dels animals reproductors serà més dura. Cada tipus de canal és adequat per un tractament culinari específic: brasa/planxa (animals joves) o estofat (adults).
- Segons el mes de cacera, si l'any ha estat plujós i l'animal ha trobat prou menjar a bosc (**aglans i castanyes**), la canal tindrà un estat d'engreixament bo o mitjà. També serà grassa si ha baixat a menjar als conreus de blat de moro. Si l'animal és criat en finca cinegètica i ha estat suplementat, la canal serà més grassa i el perfil d'àcids greixosos estarà modificat pel consum de cereals.
- **Presentació de la canal:** la canal es pot presentar amb cotna o sense (escorxada), segons el feinejat realitzat. Normalment es presenta sense cap. L'animal eviscerat però amb la pell es defineix com a carn "**encorambrada**".
- Els mascles (especialment els adults) hauran estat **sagnats** per intentar disminuir l'olor sexual que tindria la carn.

Qualitat de la carn

Qualitat organolèptica:

- **Color:** la carn de senglar es caracteritza, com totes les carns de caça major (**carns negres**), per presentar un color **vermell molt fosc**, més o menys accentuat, segons l'edat i si l'animal ha estat sagnat o no i del grau de sagnia. En animals joves, algunes peces com els lloms són de color **rosat**. El greix és dur i el seu color és **blanc-crema**.
- **Tendresa:** la carn de senglars joves és tendra. La d'animals adults es més dura; és convenient congelar-la i/o marinar-la.
- **Olor i sabor:** forts, característics de la carn de senglar.

Qualitat higiènic-sanitària:

- Per poder **comercialitzar la carn de senglar**, ha d'haver estat inspeccionada i dictaminada com a **Apta pels Serveis Veterinaris Oficials**. A les canals, peces de carn, menuts i a la documentació comercial hi han de figurar les **marques sanitàries** de l'establiment de procedència.
- La **triquinosi**, atàvica **zoonosi**, es investigada en el control oficial amb el mètode de digestió, que és el que ofereix major **seguretat alimentària**.
- **Manipulació a la cuina:** acurada per tal d'evitar contaminacions creuades amb altres productes.

Educació del consumidor:

La cocció lenta a temperatura interna superior a +77°C, és un tractament que destrueix les triquines de la carn. Els embotits curats i la carn poc cuita, procedents d'animals que no han estat inspeccionats, són els **productes de major risc sanitari**.

Conservació:

- **Maduració:** per assolir una òptima tendresa es convenient deixar reposar la carn a temperatura de **refrigeració 0-3°C/ 7 dies**.
- **Temperatura de conservació en congelació (****)** recomanable segons normativa **inferior a -18°C/60 dies**

Qualitat nutricional:

www.nutritionanalyser.com

www.gunnersden.com

www.nutritiondata.com

Per la seva **composició química (g/100g de carn crua)**, és menys **grassa (3.33)**, té més **proteïnes (21.51)** i **colesterol (109 mg/100g)** i similars **calories (160 Kcal/100g)**, que la carn d'animals de granja. La qualitat dietètica del greix és millor que la dels animals domèstics degut al seu percentatge inferior en **àcids greixosos saturats (0.99)** i superior en **monoinsaturats (1.3)** i **poliinsaturats (0.48)**.

Minerals (mg/100g de carn cuita): calci (16), ferro (1.12), magnesi (27), fòsfor (134), potassi (396), sodi (60), zinc (3.01), coure (0.056), seleni (13).

Vitamines (mg/100g de carn cuita): tiamina (0.31), riboflavina (0.14), niacina (4.21).

És una bona font de seleni, zinc, niacina, tiamina i piridoxina. Té baix nivell de sodi, però alt de colesterol.