

CATEDRA DE ZOOTECNIA 1.º

Encargado de Curso: DR. MARCELINO ALVAREZ GONZALEZ

Estudio comparativo de la intensidad en las diversas categorías de industrialización de los cerdos ibéricos y de cerdos mestizos de Yorkshire como datos previos para su valoración industrial

Por el Dr. Marcelino Alvarez González

INTRODUCCION

Nuestra industria cárnica, valora distintamente los cerdos ibéricos, de los blancos, comprendiendo en esta denominación, desde los Yorkshire y Large White a los Bastanes y Chatos de Vitoria, pasando por las poblaciones mestizas que del cruzamiento de las expresadas entre sí o con los celtas, forman los contingentes porcinos de una gran área geográfica de nuestra Patria. El cerdo de color actúa como regulador y tomando este como tipo, se valoran los cerdos blancos, teniendo en cuenta la mejor aceptación del tocino de nuestra población blanca, preferentemente de los Yorkshire y L. White y sus mestizos por el veteado de su tocino, así como por su mayor consistencia, debido el primer carácter a su naturaleza genética y el segundo, principalmente, al régimen de alimentación.

Se une a ese carácter favorable en la estimación del cerdo blanco para la carnicería, la mayor cantidad de carne, ya sea esta en forma de lomo, jamón, paletas o magro, productos que tienen una mayor aceptación, con el consiguiente sobreprecio sobre las grasas, las cuales constituyen algunos años, una verdadera pesadilla para las fábricas dedicadas a su industrialización, por la desvalorización que experimentan en esos años de depreciación, influenciada ésta, generalmente, por la abundancia de nuestras cosechas en aceite. Siendo distintos los porcentajes

que de las diversas categorías nos dan los individuos blancos y de color y siendo también diferente el precio de las mismas, lógicamente cabe suponer que su valor como animal de transformación ha de ser diverso, hallándose influenciado éste, tanto por la intensidad comercial que adquieran las distintas categorías, como por la proporcionalidad que entre estas exista.

A determinar estos datos y su influencia en la valorización comercial de estas distintas agrupaciones raciales, es lo que nos proponemos en el presente estudio.

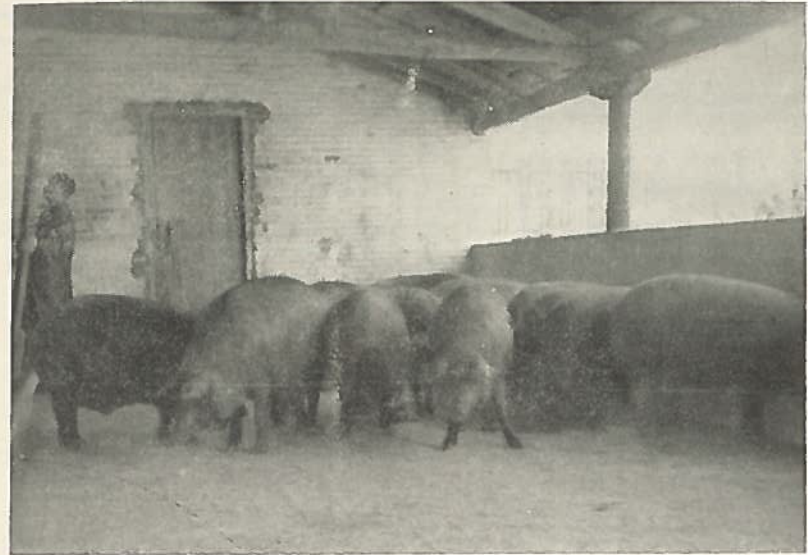
MATERIAL Y PLAN DE TRABAJO

Se escogen dos lotes de veinte cerdos cada uno. Como patrón de los colorados se toma un lote en buen estado de ceba, pero sin llegar al superengrasamiento, con un peso en vivo que oscila entre 141,5 y 160 kilogramos. Como patrón de los blancos un lote del mismo número de animales y con un porcentaje elevado de germoplasma Yorkshire a juzgar por su fenotipología, con un peso que oscila entre 108 y 151 kgs.

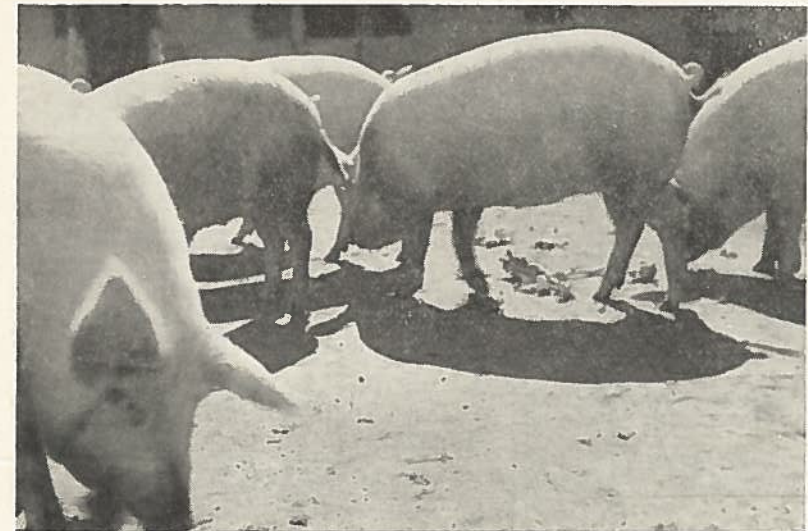
Los cuarenta animales de referencia han sido pesados en vida, luego lo fueron en canal y a continuación se procedió a su despiece, tomando los distintos pesos que arrojaban las siguientes categorías: Cabeza, espinazo, costillas, lomos, jamones, paletas, magro, manteca, tocino, más manos y patas en los blancos, por lanzarse al mercado los jamones y paletas de estos cerdos privados de los expresados apéndices, mientras que los negros se venden con ellas. Arrojando cada uno de los veinte cerdos que integran cada grupo de trabajo, los pesos en vivo, canal, rendimiento e intensidad de las diversas categorías que se detallan en los cuadros número 1 y 2.

Se pasa a continuación a exponer en los cuadros número 3 y 4 los rendimientos de las expresadas categorías comerciales en relación al peso vivo y canal de los cerdos que nos han servido de material de trabajo.

En los cuadros número 5 al 7, ambos inclusive, se estudian las intensidades de cada considerando, completando cada uno de estos estudios individuales con los índices de distribución necesarios para pasar después a establecer estos mismos índices de rendimiento con su peso en vida y canal. Todos los considerandos cuantitativos se expresan en kilogramos dando distintos intervalos para su estudio, según aconseje su distribución.



Lote de cerdos colorados con los que se realizó el presente trabajo.



Lote de cerdos blancos

Cuadro núm. 1

PESO EN VIVO, CANAL, RENDIMIENTO E INTENSIDAD DE LAS DIVERSAS CATEGORIAS DE CERDOS COMERCIALES COLORADOS

CONSIDERANDOS	N.º 1	N.º 2	N.º 3	N.º 4	N.º 5	N.º 6	N.º 7	N.º 8	N.º 9	N.º 10	N.º 11	N.º 12	N.º 13	N.º 14	N.º 15	N.º 16	N.º 17	N.º 18	N.º 19	N.º 20
Peso vivo	152	147,5	147	160	158	146	148	152	148	141,5	143	160	156,5	148	150	150	146	160	150	147
Peso canal ...	121	117	117,5	127	130	123,5	119	120,5	118	115	118	130	128	121	121,5	123	119,2	131	124	122,5
Rendimiento .	79,60	79,32	79,93	79,37	82,21	84,58	80,40	79,27	79,78	81,27	82,51	81,25	81,79	81,75	81,00	82,00	81,50	81,87	82,66	83,33
Cabeza	4,10	4,45	4,40	4,25	4,30	4,45	4,10	4,40	4,25	4,35	4,15	4,30	4,20	4,10	4,00	4,40	4,25	4,10	4,30	4,25
Espinazo	2,50	2,65	2,75	2,50	2,75	2,60	2,70	2,40	2,50	2,60	2,40	2,80	2,75	2,60	2,75	2,60	2,55	2,60	2,70	2,75
Costillas	3,50	3,75	3,75	3,70	4,00	3,70	3,80	3,40	3,80	3,95	3,75	4,10	3,80	3,60	3,90	3,80	3,75	4,10	3,75	3,50
Lomos	4,10	3,30	4,10	3,75	4,00	3,70	3,80	3,25	3,80	3,40	3,90	4,10	4,00	3,90	4,00	3,75	4,00	4,10	4,10	3,75
Jamones	15,45	14,75	16,10	16,60	17,00	15,80	16,60	16,40	15,10	14,50	14,80	16,80	16,20	15,00	16,40	16,50	16,40	17,20	15,30	15,40
Paletas	11,75	11,50	11,50	11,52	13,40	12,00	12,30	13,10	11,60	12,00	12,00	13,50	12,70	11,80	12,50	12,30	12,00	13,20	11,90	12,30
Magro	7,30	7,40	8,20	7,50	8,40	7,80	7,60	7,45	7,60	7,10	7,80	8,10	7,40	7,80	7,00	7,80	8,60	7,80	7,20	7,60
Manteca	6,55	4,75	5,70	6,50	7,00	6,21	5,80	6,26	6,30	4,90	5,90	7,10	6,50	6,35	5,80	6,40	6,00	7,60	6,55	6,30
Tocino	65,50	63,70	60,40	70,00	68,50	66,50	62,00	62,60	62,70	62,00	63,00	69,00	69,00	65,00	64,00	66,00	61,50	72,00	68,00	66,50

Cuadro núm. 2

PESO EN VIVO, CANAL, RENDIMIENTO E INTENSIDAD DE LAS DIVERSAS CATEGORIAS COMERCIALES DE CERDOS YORKSHIRE

CONSIDERANDOS	N.º 1	N.º 2	N.º 3	N.º 4	N.º 5	N.º 6	N.º 7	N.º 8	N.º 9	N.º 10	N.º 11	N.º 12	N.º 13	N.º 14	N.º 15	N.º 16	N.º 17	N.º 18	N.º 19	N.º 20
Peso vivo	131	128	151	131	118	125	139	108	148	133	124	124	114	152	150	140	151	118	123	118
Peso canal ...	105,5	104	123,5	107	98	102	114,5	87	121	108	101	101	94	124	123	111,5	123	97,5	100,5	95,5
Rendimiento .	80,1	81,25	81,78	81,67	83,05	81,6	82,37	80,55	81,75	81,20	80,96	80,96	82,45	81,57	82	79,64	81,45	82,20	81,70	80,92
Cabeza	5,00	4,25	5,00	5,00	4,40	4,60	4,90	3,90	4,90	4,60	4,20	4,20	4,50	5,30	4,90	4,50	5,00	4,30	4,50	5,00
Espinazo	3,80	3,50	3,00	3,00	3,10	3,50	3,50	3,10	3,20	3,10	3,00	3,20	3,15	3,80	3,50	3,00	3,50	3,30	3,30	3,25
Costillas	4,50	4,50	5,20	4,50	4,50	5,00	5,00	4,20	4,40	4,00	4,20	4,50	4,10	5,10	5,10	4,70	4,50	4,00	4,20	4,20
Manos y patas	1,20	1,20	1,30	1,20	1,15	1,25	1,20	1,40	1,25	1,30	1,20	1,15	1,15	1,50	1,40	1,15	1,25	1,10	1,10	1,20
Lomos	5,00	4,75	5,00	5,00	5,00	4,90	5,00	4,25	5,10	5,10	4,90	5,00	5,00	5,40	5,10	5,00	5,20	5,00	4,80	5,00
Jamones	19,00	19,00	19,50	17,00	18,00	21,50	15,20	20,10	18,20	16,80	16,20	15,40	20,60	19,50	17,00	21,00	16,50	16,20	15,40	15,40
Paletas	12,50	10,00	14,00	11,00	11,00	12,00	14,50	10,10	13,20	12,80	13,20	11,80	11,10	14,50	14,00	13,50	14,10	12,30	11,70	11,10
Magro	12,50	12,00	15,00	12,00	12,00	12,10	14,00	9,30	14,00	13,80	13,20	13,90	12,20	15,20	14,50	13,00	15,00	12,00	11,50	12,20
Manteca	4,30	4,30	5,30	3,85	3,40	3,77	3,95	3,00	5,05	4,10	3,85	3,85	3,45	5,25	5,65	3,75	4,01	4,15	3,75	3,90
Tocino	37,50	40,00	49,50	44,00	35,00	34,60	40,50	32,60	49,50	40,00	37,50	37,00	33,50	47,00	49,00	45,50	49,00	34,50	39,00	33,50

Nota.—Los números a la derecha del considerando expresan el orden de sacrificio de los cerdos.

Cuadro núm. 3

RENDIMIENTO CON RELACION A 100 KGS. PESO EN VIVO DE LAS CATEGORIAS INDUSTRIALES EN EL CERDO COLORADC

CATEGORIAS	N.º 1	N.º 2	N.º 3	N.º 4	N.º 5	N.º 6	N.º 7	N.º 8	N.º 9	N.º 10	N.º 11	N.º 12	N.º 13	N.º 14	N.º 15	N.º 16	N.º 17	N.º 18	N.º 19	N.º 20
Cabeza	2,69	3,01	2,99	2,65	2,72	3,04	2,77	2,89	2,87	3,07	2,90	2,68	2,68	2,77	2,66	2,93	2,91	2,56	2,86	2,89
Espinazo	1,64	1,79	1,87	1,56	1,74	1,78	1,82	1,57	1,68	1,83	1,67	1,75	1,75	1,75	1,83	1,73	1,71	1,62	1,80	1,87
Costillas	2,30	2,54	2,55	2,31	2,53	2,67	2,56	2,23	2,56	2,75	2,62	2,56	2,42	2,43	2,60	2,53	2,56	2,56	2,50	2,38
Lomos	2,67	2,23	2,78	2,34	2,53	2,53	2,56	2,13	2,56	2,40	2,72	2,56	2,55	2,63	2,66	2,50	2,73	2,56	2,73	2,51
Jamones	10,16	10,00	10,95	10,37	10,75	10,82	11,21	10,78	10,20	10,24	10,34	10,50	10,35	10,13	10,93	11,00	11,23	10,75	10,20	10,47
Paletas	7,73	7,79	7,82	7,20	8,48	8,21	8,31	8,61	7,83	8,48	8,39	8,43	8,71	7,97	8,33	8,20	8,21	8,25	7,93	8,36
Magro	4,80	5,01	5,57	4,68	5,31	5,34	5,13	4,90	5,13	5,01	5,24	4,87	5,17	6,11	5,20	4,66	5,34	5,37	5,20	4,98
Manteca	4,30	3,22	3,87	4,06	4,43	4,25	3,91	4,11	4,25	3,46	4,12	4,43	4,15	4,29	3,86	4,26	4,10	4,75	4,36	4,28
Tocino	43,09	43,18	41,08	43,75	43,33	45,54	41,89	41,18	42,36	43,18	44,05	43,12	44,08	43,91	42,66	44,00	42,12	45,00	45,33	45,29

RENDIMIENTO CON RELACION A 100 KGS. PESO CANAL DE LAS CATEGORIAS ESTUDIADAS EN EL CERDO COLORADO

CATEGORIAS	N.º 1	N.º 2	N.º 3	N.º 4	N.º 5	N.º 6	N.º 7	N.º 8	N.º 9	N.º 10	N.º 11	N.º 12	N.º 13	N.º 14	N.º 15	N.º 16	N.º 17	N.º 18	N.º 19	N.º 20
Cabeza	3,38	3,80	3,74	3,34	3,30	3,60	3,44	3,45	3,60	3,78	3,51	3,30	3,28	3,38	3,29	3,57	3,57	3,12	3,46	3,46
Espinazo	2,06	2,26	2,34	1,96	2,11	2,10	2,26	1,99	2,11	2,26	2,03	2,15	2,14	2,14	2,26	2,11	2,10	1,98	2,17	2,24
Costillas	2,89	3,20	3,19	2,91	3,07	3,75	3,19	2,82	3,22	3,39	3,17	3,15	2,96	2,97	3,20	3,08	3,15	3,12	3,02	2,85
Lomos	3,38	2,82	3,48	2,95	3,07	2,99	3,19	2,69	3,22	2,95	3,30	3,15	3,12	3,22	3,29	3,04	3,36	3,12	3,30	3,06
Jamones	12,76	12,60	13,70	13,07	13,07	12,79	13,94	13,60	12,79	12,60	12,54	12,92	12,65	12,39	13,49	13,41	13,78	13,12	12,33	12,57
Paletas	9,71	9,82	9,78	9,07	10,30	9,71	10,33	10,87	10,87	10,43	10,16	10,38	9,92	9,75	10,28	10,00	10,08	10,07	9,59	10,04
Magro	6,03	6,32	7,00	5,90	6,46	9,71	6,38	6,18	6,44	6,17	6,35	6,00	6,32	6,11	6,41	5,69	6,55	6,56	6,29	5,87
Manteca	5,41	4,05	4,85	5,11	5,38	5,02	4,87	5,19	5,33	4,26	5,00	5,46	5,07	5,24	4,77	5,20	5,04	5,80	5,28	5,14
Tocino	54,13	54,44	51,40	55,11	52,69	53,84	52,10	51,95	53,13	53,91	53,38	53,07	53,90	53,71	52,67	53,65	51,68	54,94	55,53	54,28

Cuadro núm. 4

RENDIMIENTO CON RELACION A 100 KGS. PESO EN VIVO DE LAS CATEGORIAS INDUSTRIALES EN EL CERDO YORKSHIRE

CATEGORIAS	N.º 1	N.º 2	N.º 3	N.º 4	N.º 5	N.º 6	N.º 7	N.º 8	N.º 9	N.º 10	N.º 11	N.º 12	N.º 13	N.º 14	N.º 15	N.º 16	N.º 17	N.º 18	N.º 19	N.º 20
Cabeza	3,81	3,32	3,31	3,81	3,72	3,68	3,52	3,61	3,31	3,45	3,38	3,94	3,48	3,26	3,21	3,31	3,64	3,65	3,95	3,38
Espinazo	2,67	2,73	1,98	2,29	2,62	2,80	2,51	2,86	2,16	2,33	2,41	2,76	2,50	2,33	2,14	2,31	2,79	2,68	2,75	2,58
Costillas	3,43	3,51	3,43	3,43	3,81	4,00	3,59	3,88	2,97	3,00	3,38	3,59	3,35	3,40	3,35	2,98	3,38	3,41	3,55	3,62
Lomos	3,83	3,71	3,38	3,81	4,23	3,92	3,59	3,93	4,24	3,83	3,95	4,38	3,55	3,40	3,57	3,44	4,23	3,90	4,23	4,03
Jamones	14,50	14,84	12,58	12,97	15,25	16,00	15,46	14,07	13,58	13,68	13,54	13,50	13,55	13,00	12,14	13,90	13,98	13,17	13,05	13,06
Paletas	9,51	7,81	9,27	8,39	9,32	9,60	10,43	9,35	8,91	9,62	9,27	9,73	9,53	9,33	9,64	9,33	10,42	9,51	9,40	9,51
Magro	9,16	9,37	9,93	9,16	10,16	9,68	10,07	8,61	9,45	10,37	10,64	10,70	10,00	9,66	9,28	9,93	10,16	9,34	10,33	11,20
Manteca	3,05	3,12	3,31	2,67	2,54	2,80	2,66	2,77	3,20	3,15	2,90	2,80	3,28	3,60	2,50	2,71	3,30	2,84	3,13	2,90
Tocino	28,62	31,64	32,78	33,58	29,68	27,68	29,13	30,18	33,34	31,20	30,24	29,38	30,92	32,66	32,50	32,45	29,23	31,80	28,38	29,83
Manos y patas.	0,91	0,93	0,99	0,91	1,01	0,92	0,89	1,11	0,94	0,93	1,04	1,00	0,98	0,93	0,78	0,82	0,93	0,89	1,03	0,96

RENDIMIENTO CON RELACION A 100 KGS. PESO CANAL DE LAS CATEGORIAS ESTUDIADAS EN EL CERDO YORKSHIRE

CATEGORIAS	N.º 1	N.º 2	N.º 3	N.º 4	N.º 5	N.º 6	N.º 7	N.º 8	N.º 9	N.º 10	N.º 11	N.º 12	N.º 16	N.º 17	N.º 18	N.º 16	N.º 17	N.º 18	N.º 19	N.º 20
Cabeza	4,73	4,08	4,04	4,67	4,48	4,50	4,27	4,48	4,14	4,25	4,15	4,78	4,27	3,98	4,03	4,06	4,41	4,47	4,39	4,15
Espinazo	3,31	3,36	2,42	2,80	3,16	3,43	3,05	3,56	2,64	2,87	2,97	3,35	3,06	2,84	2,69	2,84	3,38	3,28	3,40	3,16
Costillas	4,26	4,32	4,21	4,20	4,59	4,90	4,36	4,82	3,63	3,70	4,15	4,36	4,12	4,14	4,21	3,65	4,10	4,17	4,39	4,45
Lomos	4,73	4,56	4,12	4,67	5,10	4,80	4,36	4,88	4,24	4,77	4,85	5,31	4,35	4,74	4,48	4,22	5,12	4,77	5,23	4,95
Jamones	18,53	18,26	15,38	16,35	18,36	19,60	18,77	17,47	16,61	16,85	16,63	16,38	16,61	15,83	15,24	17,07	16,92	16,11	16,72	16,03
Paletas	11,84	9,61	11,33	10,28	11,22	11,76	12,66	11,60	10,90	11,85	11,38	11,80	11,69	11,38	12,10	11,46	12,61	11,64	11,62	11,68
Magro	11,84	11,53	12,14	11,21	12,24	11,86	12,22	10,68	11,57	12,77	13,06	12,97	12,25	11,78	11,65	12,19	12,30	11,44	12,77	13,76
Manteca	3,79	3,84	4,05	3,27	3,06	3,43	3,23	3,54	3,92	3,88	3,56	3,40	4,03	4,39	3,13	3,33	3,00	3,48	3,87	3,56
Tocino	35,71	38,94	40,08	41,12	35,71	33,92	34	37	37,37	40,90	38,42	37,12	35,63	37,90	39,83	40,80	39,83	35,39	38,80	35,07
Manos y patas	1,19	1,16	1,21	1,12	1,22	1,09	1,09	1,31	1,15	1,15	1,28	1,00	1,20	1,13	1,17	1,01	1,12	1,14	1,25	1,18

Cuadro núm. 5

INTENSIDAD DE LAS CATEGORIAS COMERCIALES CON RELACION A SUS PESOS ABSOLUTOS, EXPRESANDOSE LOS INDICES DE INTENSIDAD Y DISTRIBUCION

C A T E G O R I A S	CERDOS BLANCOS					CERDOS COLORADOS				
	M. B.	V. E.	D. S.	C. V.	M. R.	V. E.	D. S.	C. V. (1)		
Cabeza	4,68	0,125	0,35	7,47	4,23	0,017	0,13	3,07		
Espinazo	3,26	0,053	0,23	6,80	2,60	0,011	0,10	3,84		
Costillas	4,52	0,138	0,37	8,23	3,77	0,032	0,17	4,50		
Lomos	4,97	0,049	0,22	4,44	3,84	0,067	0,25	6,51		
Jamones	17,85	3,927	1,98	11,09	15,95	0,572	0,75	4,70		
Paletas	12,32	1,975	1,40	11,36	12,23	0,402	0,63	5,15		
Magro	12,80	2,16	1,46	11,40	7,66	0,168	0,41	5,34		
Manteca	4,17	0,331	0,57	13,62	5,57	0,472	0,69	10,67		
Tocino	40,30	54,51	7,38	18,32	65,35	10,225	3,19	4,88		
Manos y patas	1,26	0,012	0,11	8,6						

(1) M. B. = Media biométrica. V. E. = Varianza estimada. B. S. Desviación standar. C. V. Coeficiente de variación.

Cuadro núm. 6

INTENSIDAD DE LAS CATEGORIAS COMERCIALES CON RELACION A 100 KILOS PESO VIVO, EXPRESANDOSE LOS INDICES DE INTENSIDAD Y DISTRIBUCION

Diferencia en intensidad	CATEGORIAS		CERDOS BLANCOS				CERDOS COLORADOS			
	Blancos	Color	M. B.	V. E.	D. S.	C. V.	M. B.	V. E.	D. S.	C. V. (1)
0,770		Cabeza	3,57	0,054	0,23	6,21	2,86	0,027	0,16	5,76
710		Espinazo	2,51	0,066	0,25	9,96	1,74	0,008	0,09	5,17
950		Costillas	3,45	0,066	0,25	7,24	2,50	0,018	0,13	5,20
1.240		Lomos	3,79	0,097	0,31	8,17	2,55	0,030	0,17	6,66
3.290		Jamones	13,85	1,027	1,01	7,31	10,56	0,149	0,38	3,59
1.290		Paletas	9,45	0,272	0,52	5,50	8,16	0,126	0,35	4,28
4.780		Magro	9,87	0,321	0,56	5,60	5,09	0,058	0,24	4,71
	1.150	Manteca	3,15	0,073	0,27	8,60	4,30	0,103	0,32	7,57
	12.500	Tocino	30,90	3,890	1,97	6,37	43,40	1,76	1,32	3,05
940		Manos y patas.	0,94	0,006	0,07	8,42				
13.970										
13.650										

La diferencia de 320 gramos existentes entre los pesos en más y en menos que arrojan las diferentes categorías, se hallan influenciadas por los distintos rendimientos, así como por las diversas categorías que se hacen para su encuadre en los estudios biométricos y el no considerar las terceras cifras decimales.

Cuadro núm. 7

INTENSIDAD DE LAS CATEGORIAS COMERCIALES CON RELACION A 100 KILOS PESO CANAL, EXPRESANDOSE LOS INDICES DE INTENSIDAD Y DISTRIBUCION

Diferencia en intensidad	CATEGORIAS		CERDOS BLANCOS				CERDOS COLORADOS			
	Blancos	Colorados	M. B.	V. E.	D. S.	C. V.	M. B.	V. E.	D. S.	C. V.
870		Cabeza	4,36	0,096	0,31	7,11	3,49	0,042	0,20	5,73
940		Espinazo	3,08	0,096	0,31	10,89	2,14	0,007	0,02	0,93
1.190		Costilla	4,27	0,100	0,31	7,24	3,08	0,016	0,14	4,55
1.520		Lomos	4,66	0,148	0,38	8,15	3,14	0,043	0,20	6,36
4.020		Jamones	17,02	1,286	1,13	6,63	13,00	0,243	0,49	3,76
1.540		Paletas	11,52	0,436	0,66	5,75	9,98	0,146	0,38	3,80
5.800		Magro	12,97	0,731	0,85	7,08	6,27	0,083	0,28	4,59
	1.380	Manteca	3,89	0,117	0,34	8,32	5,27	0,147	0,38	7,22
	15.620	Tocino	37,75	4,887	2,21	5,85	53,37	1,321	1,14	2,13
1.169		Manos y patas.	1,16	0,007	0,08	7,41				
17.040										
17.000										

La diferencia de 40 gramos, corresponde a los distintos rendimientos de las dos razas, así como a no tener en cuenta las terceras cifras decimales.

ESTUDIO COMPARATIVO ENTRE LOS RENDIMIENTOS DE LAS CATEGORIAS ESTUDIADAS

Del estudio comparativo entre los índices obtenidos en las diversas categorías comerciales en estas distintas poblaciones genéticas, podemos sacar una serie de conclusiones previas.

Conclusión 1.ª—Los índices de distribución son a excepción del valor absoluto de la manteca, muy inferiores en el ganado colorado que en el blanco, el resultado es lógico, trabajamos con ganado puro de la primera raza y con mestizo de la población blanca.

Conclusión 2.ª—Los cerdos blancos aventajan al colorado con relación a sus rendimientos por 100 kilogramos vivo en la categoría y en la intensidad que se expresa: Cabeza en 710 gramos. Espinazo en 770 gramos. Costillas en 950 gramos. Lomos en 1.240 gramos. Jamones en 3,290 gramos. Paletas en 1.290 gramos. Magro, en 4.785 gramos, más el peso de 940 gramos de sus manos y patas por formar una categoría especial en estas agrupaciones raciales.

Conclusión 3.ª—El cerdo colorado aventaja al blanco en manteca en 1.150 gramos y tocino en 12.500 gramos.

Conclusión 4.ª—En relación a su rendimiento por 100 kgs., canal, el cerdo blanco aventaja en la intensidad que se indica en las categorías siguientes: Cabeza en 870 gramos. Espinazo en 940 gramos. Costillas en 1.190 gramos. Lomos en 1.520 gramos. Jamones en 4.020 gramos. Paletas en 1.540 gramos. Magro en 5.800 gramos, más 1.160 gramos que es el rendimiento de manos y patas.

Conclusión 5.ª—El cerdo colorado aventaja a su vez al blanco en manteca en 1.380 gramos y en tocino en 15.620 gramos.

INDICE DE VALORACION COMERCIAL

Una vez estudiada la intensidad de los diversos considerandos que se toman en el despiece para formarnos una idea exacta de los índices de intensidad absolutos, así como los relativos al peso en vivo y al que arrojan sus respectivas canales, pasamos a valorar para la industria los individuos de esas tan diversas poblaciones y agrupamos los estadísticos estudiados en tres grupos diferentes que denominamos, plástico, óseo y graso. El primero se halla integrado por los lomos, jamones, paletas y magro. El segundo, por la cabeza, espinazo, costillas, más las manos y patas en los blancos. El tercero, por la manteca y tocino.

De estas tres agrupaciones, tomamos como unidad el plástico, ya que generalmente es el más estable en su valoración y demanda comercial y con él como tipo, podemos llegar a establecer el diferente valor que tienen estas diversas agrupaciones étnicas para la chacinería en relación al diverso precio que con referencia al grupo plástico adquieren las grasas, ya que generalmente el grupo óseo merced a su pequeña intensidad, a su precio generalmente bastante estable, apenas influencia el valor de estos distintos animales para la finalidad que en el presente trabajo se persigue. Hay otro factor que debemos tener en cuenta, que es el representado por el despojo, el cual influencia, dado generalmente su gran uniformidad, de un modo estable el valor de industrialización, habiendo obtenido en el estudio realizado un valor idéntico, representado por 1,35 pesetas kilogramo vivo y 1,66 kilogramos canal.

Tomando los índices de intensidad obtenidos para las diversas categorías y multiplicando éstos por sus precios unitarios actuales y sumando primero aisladamente los productos obtenidos de cada uno de los tres grupos, dividiendo esta suma obtenida por el número de kilogramos del grupo magro y graso, obtenemos el precio kilo de estos dos grupos, dividiendo por último el precio del graso por el del plástico, llegamos a conseguir el índice que nos servirá para lograr el resultado propuesto cuyo desarrollo, teniendo en cuenta los precios actuales de esta campaña, se efectúa en el cuadro número 9.

Cuadro núm. 8

VALOR COMERCIAL DE LAS DISTINTAS CATEGORIAS CON RELACION A SU PESO EN VIVO EN CERDOS COLORADOS POR 100 KILOGRAMOS

GRUPO OSEO				GRUPO MAGRO				GRUPO GRASO			
Categorías	% Peso	Precio kg.	TOTAL	Categorías	% Peso	Precio kg.	TOTAL	Categorías	% Peso	Precio kg.	TOTAL
Cabeza	2,86	16,00	45,76	Lomos	2,55	55,00	138,25	Manteca	4,3	25,00	107,50
Espinazo	1,74	15,00	26,04	Jamones	10,56	45,00	475,29	Tocino	43,40	25,00	1.085,00
Costillas	2,50	25,00	62,50	Paletas	8,16	33,00	269,35	Total	47,70		1.192,50
Total	7,10		134,30	Magro	5,09	43,00	218,87				
				Total	26,36		1.101,76				

Precio kg. magro, 41,79 pesetas.

Precio kg. graso 25 pesetas.

Valor comercial del despojo 135 pesetas.

Indice del grupo graso 59,82.

VALOR COMERCIAL DE LAS DISTINTAS CATEGORIAS CON RELACION A SU PESO EN VIVO EN CERDOS YORKSHIRE POR 100 KILOGRAMOS

GRUPO OSEO				GRUPO MAGRO				GRUPO GRASO			
Categorías	% Peso	Precio kg.	TOTAL	Categorías	% Peso	Precio kg.	TOTAL	Categorías	% Peso	Precio kg.	TOTAL
Cabeza	3,57	16,00	57,12	Lomos	3,79	55,00	208,45	Tocino	30,90	25,00	772,50
Espinazo	2,55	15,00	38,25	Jamones	13,85	45,00	623,25	Manteca	3,15	25,00	78,75
Costillas	3,45	25,00	86,25	Paletas	9,45	33,00	311,85	Total	34,05		851,25
Manos y patas.	0,94	16,00	15,04	Magro	9,87	43,00	424,41				
Total	10,51		196,76	Total	36,96		1.567,96				

Precio kg. graso, 25 pesetas.

Valor comercial del despojo, 135 pesetas.

Precio kg. grupo magro 42,42 pesetas,

Dividiendo el valor que arroja la suma de los cuatro grupos que integran el total comercial equivalente a 100 kilogramos peso en vivo de los cerdos colorados que es de 2.563,56 pesetas por el que arroja la misma suma correspondiente al grupo de los cerdos que hemos tomado como prototipo de los blancos que asciende a 2.750,97 pesetas, obtenemos el cociente de 0,9318 que indica que cuando el precio de las grasas es un 59,82 por ciento de el del grupo plástico, el valor del cerdo colorado con relación al blanco es del 93,18 por ciento.

Siguiendo la misma marcha damos a continuación los módulos siguientes de valoración que, como conclusión definitiva, se detallan:

Valor de las grasas con relación al grupo plástico		Valor del cerdo colorado con relación al blanco
30 %		85,86 %
35 %		87,75 %
40 %		88,95 %
45 %		90,68 %
50 %		92,01 %
55 %		93,07 %
59,72 %		93,18 %
65 %		95,77 %
70 %		96,81 %
75 %		97,83 %
80 %		98,55 %
90 %		100,40 %

BIBLIOGRAFIA

APARICIO, G. 1947.—*Zootecnia especial*, segunda ed. Córdoba. 1944. Concurso de rendimiento en carne y lana. *Zootecnia* (Córdoba), 89-103.

CASTRO, A. 1953.—*El rendimiento de los animales de abasto españoles y el abastecimiento público*. Arch. *Zootecnia*, 2 (7) : 244-922.

CUENCA, C. L. 1953.—*Zootecnia*, tercera ed. Vol. I 110-115. Biblioteca de Biología Aplicada. Madrid.

DE JUANA, A. 1948.—*Ganado porcino*. *Ciencia Veterinaria*. 9 (56) 405-446. 1952. *El cerdo de tipo ibérico en la provincia de Badajoz*. Arch. *Zootecnia* 1 (4) : 387-398.

FREDEEN, H. T. 1953.—*Genetic aspects of (Canadian bacon production)*. Publ. Núm. 889. Department of Agriculture. Ottawa-Canadá.

PÉREZ CUESTA, M. 1954.—*Experiencia de alimentación intensiva para la ceba precoz de cerdos ibéricos de raza colorada*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Departamento de Zootecnia.

SARAZÁ ORTIZ, R. 1954.—*Estudio de las canales del cerdo colorado en Córdoba, con bases morfológicas, biométricos y fotografías para concursos*. 3 (10) 141-181. 1955.—*Morfología externa y estimaciones biométricas del cerdo colorado*. Anales de la Universidad Hispalense.