

Congelación criogénica con nitrógeno para mantener las excelencias del ibérico en Los Pedroches

[Dc eldiadicordoba.es/provincia/Congelacion-criogenica-nitrogeno-excelencias-Pedroches_0_1616239221.html](https://eldiadicordoba.es/provincia/Congelacion-criogenica-nitrogeno-excelencias-Pedroches_0_1616239221.html)

Álvaro Vega (Efe) 02 Octubre, 2021 - 17:31h

October 2, 2021



La **congelación criogénica con nitrógeno** intenta expandirse en el sector del cerdo ibérico como solución para dotarle de valor añadido y posicionamiento en el mercado con la preservación de su calidad, en la línea de la excelencia de la producción de la dehesa de Los Pedroches.

Esta tecnología se dirige a la gama de productos **gourmet**, con la pretensión de que puedan mantener sus cualidades una vez congelados aquellos que alcanzan la calificación de ibérico bellota, que están regulados por una estricta normativa, que pasa por el sacrificio del cerdo tras el paso por la montanera en un plazo delimitado, generalmente entre noviembre y enero.

La montanera es el período en el que el ganado se cría en libertad, en el caso de Los Pedroches con la bellota que cae de forma natural en la dehesa desde las encinas, que son las de mayor calidad, según señala el ganadero **Antonio Fernández**, propietario de una explotación de noventa hectáreas y que sacrifica cada año 89 cabezas para la calificación de ibérico de bellota dentro de la meticulosa normativa de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

Su finca en la dehesa tiene 90 hectáreas y la normativa asigna una hectárea por cerdo ibérico en montanera para recibir la calificación de ibérico de bellota, pero descuenta la superficie de las edificaciones, por lo que solo puede destinar 89 de sus cabezas.

"La principal diferencia entre la congelación por frío mecánico o por túnel de chorro de aire frío y la congelación criogénica es que esta consigue unos tamaños de cristal **muy pequeños** que no dañan la estructura celular y se preserva con mucha más la calidad el producto", según afirma Jordi Mallén, especialista en aplicaciones para España y Portugal de Carbuos Metálicos.

Mallén presentará la próxima semana esta tecnología en el Centro de Investigación y Calidad Agroalimentaria del Valle de los Pedroches (Cicap), ubicado en Pozoblanco.

Además, asegura, ofrece "una **mayor flexibilidad** en el proceso y se pueden atender puntas de consumo", lo que se logra al "congelar las piezas al instante, conservando la máxima calidad, ya que los cristales de hielo que se forman en el interior de cada pieza son de un tamaño mucho menor que los producidos congelados mediante un sistema convencional".

Por ello, concreta Mallén, "este sistema nos permite degustar una exquisita pieza de bellota en cualquier época del año, evitando la estacionalidad del sector y sin perder calidad en el producto final".

Así, el mensaje que se manda a ganaderos y comercializadores de la carne del ibérico de bellota es que "no se dañe un producto excelente con una tecnología incorrecta de congelación".

La **diferencia de costo** para el operador se encuentra en los consumibles, según especifica el responsable de Carbuos Metálicos, que pertenece al Grupo Air Products, debido a que "el frío mecánico requiere inversiones iniciales mucho más elevadas y en el frío con nitrógeno son mucho menores y son equipos de alquiler". "En lo que son los consumibles, sí es verdad, comparativamente con el coste de electricidad o el uso de refrigerante en el frío mecánico puede ser algo más elevado", reconoce.

Ante ello, contrapone la "**flexibilidad** en las puntas de consumo, la no inversión inicial y que las ventajas y el nivel de calidad compensan de largo el uso del frío criogénico frente al mecánico".

El ganadero Antonio Fernández afirma que, además de la crianza en la dehesa, un elemento esencial en la curación y el nivel de conservación está en el transporte de los animales al matadero.

En su caso, la explotación está a 20 minutos de **Covap**, donde se lleva a cabo el sacrificio, por lo que "los animales no sufren un gran estrés en el transporte", cuando se trata, además, de ganado que se cría "en libertad y en sus últimos meses de vida comiendo bellota". Por ello, "si lo metes en un camión, en un viaje de diez horas a un matadero de Salamanca, puede ser algo peor", como sucede con parte de la producción que se da en el Valle de los Pedroches.

La Denominación de Origen Protegida Los Pedroches abarca la producción de las extremidades del cerdo ibérico que se vaya a destinar a **jamones y paletas ibéricas** que se cría y engorda en la totalidad de los términos de veinticinco municipios del norte

de la provincia de Córdoba y de las explotaciones que se encuentra a una altura superior a los trescientos metros de otros siete.

En los primeros se encuentran Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso.

Entre los segundos están Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.