

COMPOSICIÓN PORCENTUAL DE LOS LÍPIDOS MAS EMPLEADOS EN LA ALIMENTACIÓN DEL PORCINO DESTINADO A JAMONES

Partimos de la base de **admirar** las excelentes cualidades organolépticas de los **jamones serranos** españoles (es decir todos los jamones **curados** aunque no sean de cerdo ibérico), que se ven muy resaltadas e incrementadas (**aroma embriagador y succulento sabor**) cuando la grasa de depósito del cerdo sea más fluida (jamón algo más blando), para que tenga facilidad de **entreverarse**, infiltrarse entre el magro muscular.-

	Aceites de Girasol y Soja	ZONA ÚTIL PARA EL JAMÓN SERRANO			AL de RIOSA	BMV de RIOSA	Manteca de Cerdo	Sebo vacuno
		BOB de RIOSA	SAB de RIOSA	Aceite de Oliva (O2)				
Mirístico	-	-	-	-	11,5	3,5	1,0	3,0
Palmítico	9,0	16,5	12,0	12,0	20,0	20,0	28,0	29,0
Estéarico	5,5	4,0	4,0	3,5	7,5	17,5	13,0	20,0
Aráquico	-	1,5	3,0	1,0	0,5	1,0	-	1,0
Total saturados	14,5	22,0	19,0	16,5	39,5	42,0	42,0	53,0
Palmitoléico	0,5	0,5	1,0	1,0	1,0	-	3,0	2,5
Oleico	30,0	39,0	55,0	70,0	32,0	33,0	46,0	42,0
Gadoleico	-	-	1,0	-	0,5	-	-	-
Total monoinsaturados	30,5	39,5	57,0	71,0	33,5	33,0	49,0	44,5
Linoléico	50,0	37,5	22,5	11,5	25,0	25,0	6,0	2,0
Linolénico	5,0	1,0	1,5	1,0	2,0	-	1,0	0,5
Araquidónico	-	-	-	-	-	-	2,0	-
Total poliinsaturados	55,0	38,5	24,0	12,5	27,0	25,0	9,0	2,5
Punto medio de fusión de los ácidos grasos (optimo criterio de comparación)	10,66	17,81	19,37	19,93	25,00	25,00	34,82	40,35

Se han ordenado las grasas por puntos de fusión creciente, o dureza creciente; lo **preferible para jamón** es que el punto de **fusión esté entre 15 y 25 C.-** También hay que prestar atención a que el **contenido de poliinsaturados no sea excesivo**, a fin de que la grasa no tenga tendencia a enranciarse, lo que durante la curación del jamón daría lugar a la aparición de olores y sabores extraños y desagradables.-

