

Caleidoscopio bimensual y precios

1.V.01

Jamón serrano (no ibérico)

Que ha sido la estrella del reciente I Congreso Mundial del Jamón, **en Córdoba**.- Su proceso de curación también resulta especialmente sabroso.- Debería adoptar una calidad de grasa más fluida, que facilite una mayor “**infiltración**”; los resultados serían espectaculares en relación a su precio más económico.-

Fluidez de la grasa para jamón

Reiteramos al final los puntos de fusión de diversas grasas.- Falta el O2, cuya composición es análoga a la del oliva, y por tanto su punto de fusión igual.- Nuestra opinión es que la grasa para el cerdo blanco debe tener un punto medio de fusión de sus ácidos grasos que esté **entre 15 y 25 °C**; por tanto ahí nuestros SAB, 3B, O2 y AL, más dudoso el BMV (que es magnífico para el cerdo no destinado a jamones y para el broiler).-

pH de las grasas para piensos

Riosa ha adoptado el intervalo de pH 4'5 y 5'1, porque se sabe que el virus de la fiebre aftosa, o **glosopeda**, no resiste pH inferiores a 5'1.- Por otra parte no se puede bajar más el pH para no dañar las instalaciones fabriles ni el estómago de los animales.- Este pH más bajo de lo habitual se mantendrá en RIOSA, mientras en **Europa cercana** haya sospecha de la enfermedad.-

El prión evolucionado en primates

Ojalá fuera posible también erradicar los priones por un método tan sencillo.- Pero éste es un enemigo mayor y más insidioso; desde este mes sabemos (El País 21/III) que el prión de las vacas locas puede **evolucionar** en el cuerpo del primer primate que invade, haciéndose a continuación mucho más contagioso y peligroso que antes, para otros primates.-

Incidente en el Sur de China

Peligrosa fue también la maniobra del avión EP-3, golpeando a un caza F-80 que cayó en picado; no mucho mejor quedó el avión espía que tras 20 angustiosos minutos logró aterrizar en plena **boca del lobo**.- Nadie puede creer que durante ese dramático descenso unos super-heroicos tripulantes se dedicaran a eliminar los aparatos secretos.- Devolvió la tripulación, pero China (como en la canción de María Dolores Pradera) se quedó con todo lo demás.-

Torre de Babel, espoleta retardada

En ese caso se evitó un desastre mayor.- No fue así el 27/III en Lovaina, donde el criminal rechazo de un **flamenco** a entender y hablar francés (repugnante idioma latino) propició el choque brutal de trenes de frente, que se llevó por delante ocho muertos y doce heridos graves, víctimas inocentes e inconscientes de la intolerancia lingüística.-

Y por una simple colilla

Recordamos también el incendio del túnel de Mont Blanc, el 24/III de hace dos años.- Otra vez parece que un desastre mayor fue ocasionado por una insignificancia banal.- Nos revelan ahora que una colilla, que un **fumador** tiró por la ventanilla, llegó encendida al filtro de aire de un camión contigo y..... el viento venía del norte, la gente corrió hacia el sur.....**Nostradamus!**

Campbell - La Mir - Diana - Juan XXIII

Acaban de salir del fondo del lago los restos del **Blue Bird**, con el que Sir Donald Campbell intentó, por última vez, batir el record absoluto de velocidad sobre el suelo del planeta Tierra (Sol III).- ¿Cuántos años tardarán en aflorar los **hongos mutantes** que la MIR haya sumergido en el Océano Pacífico? ¿Sabremos algún día la verdadera razón del accidente que costó la vida a Diana de Gales? Ya han pasado treinta y siete años desde la muerte de Juan XXIII, pero su rostro sigue conservándose intacto.- **Nostradamus, Nostradamus...**



Colofón ibérico y olé

Empezamos con un jamón, justo es que terminemos rindiendo homenaje al pata negra, antídoto ideal para olvidar problemas, desazones, inquietudes y sinsabores.-

Estas son las provincias en las que se crían cerdos **ibéricos**, puros o cruzados, de estas variedades:

- retinto extremeño
- entrepelado
- rubio
- colorado andaluz
- manchado de jabugo
- puebla rojo
- puebla negro

Un sabroso epílogo, no? Y ahora nuestros precios, también succulentos

OL	aceites de soja y girasol	65,50 Pta/Kg 0,39 €/100Kg
RBD	aceite de palma refinado blanco - de importación	61,00 Pta/Kg 0,37 €/100Kg
LH ω-3 O2	Sin nada de grasa de animales terrestres	56,50 Pta/Kg 0,34 €/100Kg
SAB BMV	nuestras dos auténticas "vedettes" del momento	52,00 Pta/Kg 0,31 €/100Kg
XL AL	las dos clásicas: XL ponedora, AL todo lo demás	47,50 Pta/Kg 0,29 €/100Kg
3B	lo más barato, pero de un espantoso color verdinegro	38,50 Pta/Kg 0,23 €/100Kg

RIOSA, Apartado 5 - 23490 Linarejos, t_{fn}o. 678692000 y f_{ax} 953692205 - e-mail: vegetales@riosa.com - http://www.riosa.com/
 PRECIOS EN DESTINO; + 1,00 PTA CARGA INCOMPLETA; + 2,50 PTA PEQUEÑA CANTIDAD, DESCARGA A PRESION Y/O A BIDONES

entregadas a p⁷ 4'5 - 5'1, mientras haya fiebre aftosa en Europa

Puntos de fusión de las grasas para el porcino jamonero

Nosotros partimos de la base de que las excelentes cualidades organolépticas de los **jamonones blancos** españoles (es decir todos los jamonones **curados** que no sean de cerdo ibérico) se verían muy resaltadas e incrementadas (aroma embriagador y succulento sabor), cuando la grasa de depósito del cerdo sea más fluida (jamón en general más blando), para que tenga facilidad de entretenerse, infiltrarse entre el magro muscular.-

	Aceites de Girasol y Soja	ZONA PREFERENTE PARA EL JAMÓN SERRRANO				BMV de RIOSA	Manteca de Cerdo	Sebo vacuno
		SAB de RIOSA	BBB de RIOSA	Aceite de Oliva	AL de RIOSA			
Mirístico	-	-	3,5	-	4,5	-	1,0	3,0
Palmítico	9,0	13,0	15,0	13,0	16,0	20,0	28,0	29,0
Esteárico	5,5	4,5	4,5	3,0	5,0	15,0	13,0	20,0
Aráquico	-	1,0	-	-	1,0	0,5	-	1,0
Total saturados	14,5	18,5	23,0	16,0	26,5	35,5	42,0	53,0
Palmitoléico	0,5	1,0	2,0	1,5	1,5	1,0	3,0	2,5
Oleico	30,0	50,0	45,0	69,0	42,5	40,0	46,0	42,0
Gadoleico	-	1,0	-	-	1,0	-	-	-
Total monoinsaturados	30,5	52	47,0	70,5	45,0	41,0	49,0	44,5
Linoléico	50,0	28,0	25,0	12,0	25,0	22,5	6,0	2,0
Linolénico	5,0	1,5	3,5	1,5	2,0	1,0	1,0	0,5
Araquidónico	-	-	1,5	-	1,5	-	2,0	-
Total poliinsaturados	55,0	29,5	30,0	13,5	28,5	23,5	9,0	2,5
Punto medio de fusión de los ácidos grasos (óptimo criterio de comparación)	10,66	17,77	18,51	19,19	20,94	27,85	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 este 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.-