

## *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 contiguo 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

<b>OL</b>	aceites de soja y girasol	65,50 Pta/Kg 0,30 €/100Kg
<b>RBD</b>	aceite de palma refinado blanco - de importación	61,00 Pta/Kg 0,37 €/100Kg
<b>LH ω-3 O2</b>	Sin nada de grasa de animales terrestres	56,50 Pta/Kg 0,34 €/100Kg
<b>SAB BMV</b>	nuestras dos auténticas "vedettes" del momento	52,00 Pta/Kg 0,31 €/100Kg
<b>XL AL</b>	las dos clásicas: XL ponedora, AL todo lo demás	47,50 Pta/Kg 0,29 €/100Kg
<b>3B</b>	lo más barato, pero de un espantoso color verdinegro	38,50 Pta/Kg 0,23 €/100Kg

RIOSA, Apartado 5 - 23490 Linarejos, t<sup>l</sup>no. 678692000 y fax 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 p<sup>h</sup> 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
<b>Total saturados</b>	<b>14,5</b>	<b>18,5</b>	<b>23,0</b>	<b>16,0</b>	<b>26,5</b>	<b>35,5</b>	<b>42,0</b>	<b>53,0</b>
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	-	-	-
<b>Total monoinsaturados</b>	<b>30,5</b>	<b>52</b>	<b>47,0</b>	<b>70,5</b>	<b>45,0</b>	<b>41,0</b>	<b>49,0</b>	<b>44,5</b>
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	-
<b>Total poliinsaturados</b>	<b>55,0</b>	<b>29,5</b>	<b>30,0</b>	<b>13,5</b>	<b>28,5</b>	<b>23,5</b>	<b>9,0</b>	<b>2,5</b>
<b>Punto medio de fusión de los ácidos grasos (óptimo criterio de comparación)</b>	<b>10,66</b>	<b>17,77</b>	<b>18,51</b>	<b>19,19</b>	<b>20,94</b>	<b>27,85</b>	<b>34,82</b>	<b>40,35</b>

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.-