



CALIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL DEL JAMÓN SERRANO por Guillermina Sánchez-Cerezo

La elaboración del jamón serrano en nuestro país se remonta a la época romana y ha sido objeto de elogio y predicamento culinario a lo largo del tiempo. En España se producen anualmente unas 200.000 toneladas de jamón curado, lo que supone un consumo medio nacional por habitante y año de unos 5 kgs, convirtiéndonos en el mayor producto mundial.

Tanto el mercado nacional como el internacional demandan una calidad adecuada que se apoye en una materia prima y un proceso de elaboración tipificados por lo que el sector elaborador ha logrado la inscripción del jamón serrano como “Especialidad Tradicional Garantizada”.

En el proceso de elaboración de los jamones curados de cerdo blanco se utilizan razas muy seleccionadas para la producción de magro como son: Landrace, Large White o Duroc entre otros. Son animales explotados en estabulación con muy escaso ejercicio muscular y alimentados casi exclusivamente con piensos.

La edad de sacrificio oscila entre los 160-175 días alcanzando un peso aproximado de entre 90 y 100 kilos.

El peso de la pieza (pata) para la elaboración del jamón curado ha de ser de 9,5 kilos de peso en sangre, que al final del proceso de curado viene a ser de unos 5,5 kilos aproximadamente.

Periodos de elaboración

- **Presalado:** en este período se elimina la sangre residual de los vasos sanguíneos por presión y se añaden sales nitrificantes y sal fina que actúan como inhibidores ante el crecimiento de bacterias.
- **Salado:** aquí se recubren los jamones con sal gruesa en una proporción de un día de sal por cada kilo de jamón. La fase de salado finaliza con el cepillado posterior de la sal superficial de los jamones.
- **Postsalado o reposo:** en este difunde la sal en el interior del jamón y se elimina el agua superficial. Este proceso dura un mínimo de 40 días a una temperatura de entre 0° y 6° C y una humedad relativa del 70 o 95%.
- **Secado:** la duración de esta fase debe ser de 110 días, y durante este tiempo se irán elevando progresivamente las temperaturas y descendiendo la humedad. En este proceso se da el fenómeno del sudado (fusión de la grasa) y se desarrolla el aroma, olor, sabor y textura del jamón.

- **Envejecimiento o afinamiento:** se trata de una prolongación de la fase del secado hasta que el jamón alcanza los 210 días de proceso.
- **Valoración de la calidad organoléptica del jamón curado:** para la evaluación organoléptica del jamón curado de cerdo blanco, tendremos en cuenta características relacionadas con apreciaciones visuales, olfativas, gustativas y aromáticas. La parte externa del jamón no debe mostrar ni lesiones, ni putrefacciones, ni manchas negras de ácaros o insectos.
- **Color:** en el magro se admite un color del rosa al rojo púrpura, homogéneo y con un brillo que deriva de la licuefacción de la grasa. No se deben encontrar halos, irisaciones o decoloraciones blancas, verdes o amarillas, así como manchas oscuras o un velo blanco (en el caso del jamón envasado al vacío).
En cambio son defectos tolerables el enmohecimiento superficial, la presencia de cristales de tirosina y la salazón excesiva.
La grasa superficial presenta un color amarillo debido a la oxidación, pero la grasa interna debe ser blanca o ligeramente amarilla y con brillo suficiente.
- **Veteado:** es una característica del jamón ibérico. En jamones serranos en general tiene poca intensidad. EN cualquier caso los jamones que presenten un veteado excesivo son poco aceptados por el consumidor.

Apreciación desde el punto de vista olfato-gustativa

- **Olor:** debe ser característico del jamón curado, no debiéndose detectar ningún olor anormal como a pescado, olor sexual, putrefacción, hongos o humedades entre otros.
- **Sabor:** el sabor del jamón debería ser dulzón, no salado, con notas de frutos secos y añejo, no debiéndose detectar sabores excesivamente dulces o agrios, ni tampoco sabores agrios, a leche o a pescado.

El punto de sal y el grado de rancidez son las características inherentes al sabor, el contenido de sal debe ser tal que asegure la estabilidad microbiológica del jamón y que no genere sabores excesivamente salados o poco agradables al consumidor.

La rancidez se debe a la oxidación de los ácidos grasos y se ve favorecida por la luz y las altas temperaturas. Un jamón excesivamente salado o rancio no debe ser aceptado.

El aroma se define como la compleja sensación olfativa que se percibe a través de las fosas nasales y por la cavidad retrobucal durante la masticación. El aroma curado intenso y persistente no demasiado curado es deseable. Los aromas a frutos secos, azúcar quemado, bodega o incluso queso con poca intensidad son aceptados por los panelistas.

- **Textura:** la textura debe ser homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. En realidad la textura es un concepto complejo en el que cabe destacar la dureza del magro y de la grasa, la jugosidad y la desmenuzabilidad (grado en que el jamón puede ser separado en partículas numerosas y pequeñas por la masticación).

La jugosidad se relaciona positivamente con el contenido graso del jamón y con la cantidad de sal (es deseable que sea elevada).

Al margen de las consideraciones precipitadas, la calidad es un concepto subjetivo que agrupa un conjunto de valores diversos.