

Carne porcina pampeana: una mirada integral a su calidad nutricional.

Giacomino, V.¹; Cina, M.¹⁻²; Larregui, D.N.¹; Murcia V.N.³; Pordomingo, A.³; Cora Jofre, F.¹⁻² y Savio, M.¹⁻²

¹Instituto de Ciencias de la Tierra y Ambientales de La Pampa (CONICET-UNLPam), Santa Rosa, La Pampa, Argentina, 6300

²Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UNLPam, Santa Rosa, La Pampa, Argentina, 6300

³Estación Experimental "Ing Agr. Guillermo Covas" Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Anguil. La Pampa
fcorajofre@exactas.unlpam.edu.ar

RESUMEN

La carne porcina representa una fuente importante de nutrientes esenciales y su calidad está directamente influenciada por el sistema de producción. En este contexto, resulta relevante generar información local que permita caracterizarla y valorizarla desde una perspectiva nutricional y ambiental. El objetivo de este trabajo fue evaluar la composición nutricional de carne porcina producida en la provincia de La Pampa mediante técnicas analíticas modernas y sustentables. Se analizaron muestras del músculo *longissimus dorsi* y grasa subcutánea de cerdos criados en sistemas intensivos controlados y extensivos locales. Se determinaron perfiles de aminoácidos, ácidos grasos y minerales empleando cromatografía líquida de alta resolución (HPLC), cromatografía gaseosa (GC) y espectrometría de emisión óptica con plasma inducido por microondas (MIP-OES). Para la determinación multielemental se aplicaron procedimientos de preparación de muestra con enfoque de química verde. Los resultados indican diferencias significativas entre ambos sistemas, con perfiles nutricionales más favorables en ciertas muestras de origen extensivo. Este enfoque integral permite revalorizar la carne porcina local como alimento funcional de alto valor nutritivo y resalta su potencial para impulsar estrategias de certificación, diferenciación territorial y consumo responsable.

Palabras clave: carne porcina, composición nutricional, aminoácidos, ácidos grasos, minerales

Pampean Pork: An Integrated Perspective on Its Nutritional Quality

ABSTRACT

Pork meat is an important source of essential nutrients, and its quality is directly influenced by the production system. In this context, generating local data to characterize and valorize it from both nutritional and environmental perspectives becomes highly relevant. This study aimed to evaluate the nutritional composition of pork produced in La Pampa Province using modern and sustainable analytical

techniques. Samples of *longissimus dorsi* muscle and subcutaneous fat were analyzed from pigs raised under controlled intensive systems and local extensive systems. Amino acid, fatty acid, and mineral profiles were determined using high-performance liquid chromatography (HPLC), gas chromatography (GC), and microwave-induced plasma optical emission spectrometry (MIP-OES). For multielement determination, green chemistry-based sample preparation procedures were applied. Results showed significant differences between both systems, with more favorable nutritional profiles in some extensively raised samples. This comprehensive approach helps revalorize local pork as a high-nutritional-value functional food and highlights its potential to support certification strategies, territorial differentiation, and responsible consumption.

Keywords: pork meat, nutritional composition, amino acids, fatty acids, minerals.