









- Lorenzo, J.M., Garcia-Fontan, M.C., García, G., Valledor, P. & Franco, D. (2010). Study of shelf life of liver pâté elaborated from celta pig breed. Abstract book 7th International Symposium on Mediterranean Pig, Cordoba 2010
- Lorenzo, J.M., Carril, J.A., Fernández, M., Temperán, S., Purriños, L., & Franco, D. (2011). Características físico-químicas del músculo *triceps brachi* de lacón fresco de cerdo celta. Libro de Actas del VI Congreso Mundial del Jamón, Lugo 2011
- Rof Codina, J. (1947). El cerdo celta y sus derivados españoles. Sociedad Veterinaria de Zootecnia, 140, 7-14.
- Mayoral, A.I., Dorado, M., Guillén, M.T., Robina, A., Vivo, J.M., Vázquez, C. & Ruiz, J. (1999). Development of meat and carcass quality characteristics in Iberian pigs reared outdoors. *Meat Science*, 52, 315-324.
- Pugliese, C., Madonia, G., Chiofalo, V., Margiotta, S., Acciaioli, A. & Gandini, G. (2003). Comparison of the performances of Nero Siciliano pigs reared indoors and outdoors: 1. Growth and carcass composition. *Meat Science*, 65, 825-831.
- R.D. 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas (BOE nº 23 de 27 de enero de 2009).
- SPSS 15.0 Statistical Package for the Social Sciences 233 South Wacker Drive, 11th Floor, Chicago, IL 60606-6412, EE.UU. Nº de patente 7,023,453
- Vázquez, J.A. & Murado, M.A. (2008). Mathematical tools for objective comparison of microbial cultures. Application to evaluation of 15 peptones for lactic acid bacteria productions. *Biochem. Eng. J.*, 39, 276-287.