







promoción de estas carnes. Por lo tanto futuros estudios deben realizarse tanto para evaluar la influencia de los sistemas de producción como para estudiar una maduración mas larga.

### **Bibliografía**

- Belew, J.B., Brooks, J.C., McKenna, D.R. & Savell, J.W. (2003). Warner-Bratzler shear evaluations of 40 bovine muscles. *Meat Science*, 64, 507-512.
- CIE (1978). International commission on illumination, recommendations on uniform color spaces, color difference equations, psychometric color terms. Supplement No. 15 to CIE publication No. 15 (E-1.3.1) 1971/(TO-1.3). Bureau Central de la CIE. Paris (Francia).
- Franco, D., Fernández, M., Justo, J.R., Lorenzo, J.M., González, L., Rivero, C.J., Lama, J., García-Fontán, M.C., Bispo, E., Carracedo, S. & Moreno, T. (2010). Meat characterization of four endangered Galician cattle breeds. *56<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology*, 15-20 Agosto, Jeju (Korea).
- Fernández, M., Justo, J.R., Rivero, C.J., Adán, S., Rois, D. & Lama, J. (2007). Análisis de la información genealógica en las razas bovinas morenas gallegas. *Archivos de Zootecnia*, 56, 607-615.
- Honikel, K.O. (1997). Reference methods supported by OECD and their use in Mediterranean meat products. *Food Chemistry*, 5, 573-582.
- Hornsey, H.C. (1956). The colour of cooked cured pork. I. Estimation of of the nitric oxide-haem pigments. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 7, 91-97.
- ISO (1973). Determination of total fat content. ISO 1443:1973 standard. *International standards meat and meat products*. Internacional Organization for Standardization. Ginebra (Suiza).
- ISO (1978). Determination of nitrogen content. ISO 937:1978 standard. *International standards meat and meat products*. Internacional Organization for Standardization. Ginebra (Suiza).
- ISO (1997). Determination of moisture content. ISO 1442:1997 standard. *International standards meat and meat products*. Internacional Organization for Standardization. Ginebra (Suiza).
- ISO (1998). Determination of ash content. ISO 936:1998 standard. *International standards meat and meat products*. Internacional Organization for Standardization. Ginebra (Suiza).
- Moreno, A., Rueda, V. & Ceular, A.L. (1999). Análisis cuantitativo del pH de canales de vacuno en matadero. *Archivos de Zootecnia*, 48, 33-42.
- Panea, B., Sañudo, C., Olleta, J.L. & Sierra, I. (2010). Caracterización de la canal y la carne de la raza bovina Menorquina. *Archivos de Zootecnia*, 59, 467-470.
- RD 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, 9211-9242.
- Rivero, C.J., Justo, J.R., Feijóo, J., Fernández, M., Fernández, A. & Viana, J.L. (2001). Razas bovinas autóctonas de Galicia. Evolución de los censos 1991-1999. *Archivos de Zootecnia*, 50, 199-205.
- Sañudo, C., Albertí, P., Campo, M.M., Olleta, J.L. & Panea, B. (1998). Calidad instrumental de la carne de bovino de siete razas españolas. *Archivos de Zootecnia*, 48, 397-402.