

TPP 7 EVALUACIÓN POSTDESTETE DE CARACTERÍSTICAS DE CARCASA Y DE LA CARNE EN TERNEROS DE DISTINTOS BIOTIPOS. Villarreal, E.L., Faverin, C., Santini, F., Paván, E., Depetris, G., Schor, A. y Grigera Naón, J.J. Unidad Integrada FCA-INTA Balcarce; FCEyN, UNMDP; FAUBA. evillarreal@balcarce.inta.gov.ar

Carcass and meat quality traits in postweaning british calves of two lines of different frames

El objetivo del presente trabajo fue efectuar una evaluación de características de carcasa y de la carne de dos biotipos Aberdeen Angus de tamaño corporal contrastante. Los mencionados biotipos se clasificaron por tamaño en Chico (C, frame 1-2) y Grande (G, frame 4-5). El biotipo C correspondió a animales característicos de la zona de cría de la Cuenca del Salado, cuyas hembras adultas pesan entre 390 y 420 kg; en tanto, el G correspondió a animales cuyas hembras adultas pesan entre 520 y 550 kg. Veinte terneros, 10 de cada biotipo, fueron evaluados cuando alcanzaron una edad de 9-10 meses. El peso vivo (PV) fue registrado con un desbaste de 5 h y, posteriormente, los animales fueron sacrificados después de 24 h de encierro. La faena se realizó en un matadero comercial donde se registraron los pesos de los siguientes componentes del PV: residuo duro (cuero+cabeza+patas+manos), residuo blando (vísceras rojas+vísceras verdes con contenido gastrointestinal), grasa de capadura y de riñonada (GCR), y media res caliente. Tras un oreo de 24 h se midió el largo de la res (LR) y se pesaron los tres conjuntos de cortes de diferente destino comercial de la media res izquierda: cortes de primera (cuarto trasero o pistola), de segunda (costillar) y de tercera (pecho). Posteriormente se extrajo el bife correspondiente al intervalo entre la 12^a y 13^a costillas de la media res izquierda sobre el cual se determinó el espesor de grasa dorsal (EGDR) mediante el uso de calibre, y también se procedió al calcado del área de ojo de bife (AOBR) para la estimación de su área por planimetría. Los bifes fueron congelados a -18° C y, tras ser descongelados, se midió el pH de la carne y posteriormente se efectuaron las determinaciones de laboratorio. El color fue evaluado colorimetría utilizando la escala CIEL *a*b*, la terneza objetiva mediante la cizalla de Warner-Bratzler sobre carne cocida, y las pérdidas por cocción (PC) mediante el registro de peso antes y después de la cocción hasta 70° C de temperatura interna. Otras porciones de carne fueron destinadas a la obtención del extracto etéreo y del perfil de ácidos grasos. El modelo de análisis incluyó el efecto de biotipo y el nivel de significación fue del 5%. Los animales G presentaron mayores PV, pesos de la res y del residuo blando; también fueron más musculosos, tuvieron reses más largas y presentaron menor proporción de GRC que los C. No se registraron diferencias en el EGDR, ni en los porcentajes de los cortes comerciales (Cuadro 1). Cuando los caracteres de calidad de carne fueron evaluados, no se detectaron diferencias significativas entre ellos (Cuadro 2).

Cuadro 1: Características a la faena de terneros de biotipos contrastantes

	Biotipo		Error Estándar
	C	G	
PV, kg	167a	199b	6,06
Media res caliente, kg	42,50a	50,75b	1,80
Rendimiento, % ⁽¹⁾	50,91	50,95	0,73
GCR, % ⁽²⁾	1,74a	1,25b	0,12
Corte primera, % ⁽³⁾	52,58	53,16	0,31
Corte segunda, % ⁽³⁾	20,36	20,21	0,28
Corte tercera, % ⁽³⁾	27,06	26,63	0,25
LR, cm	94,95 a	100,00b	1,19
Residuo duro, kg	27,33	28,78	0,84
Residuo blando, kg	26,67 a	33,86 b	0,93
EGDR, mm	0,93	0,96	0,12
AOBR, cm ²	37,55 a	42,00 b	0,98

a.,b: Letras diferentes indican diferencias significativas (p<0,05). ⁽¹⁾ porcentaje del peso vivo. ⁽²⁾ grasa de capadura y riñonada más pene como porcentaje de la res caliente. ⁽³⁾ porcentaje de la suma de los cortes.

Cuadro 2: Características de la carne de terneros de biotipos contrastantes

	Biotipo		Error Estándar
	C	G	
Extracto etéreo (EE), % MS	6,04	7,43	1,04
CLA ⁽¹⁾	1,13	1,06	0,08
AGS ⁽²⁾	49,27	47,32	0,91
AGMI ⁽³⁾	40,22	40,00	1,10
AGPI ⁽⁴⁾	10,49	12,69	1,06
AGPI:AGS	0,22	0,27	0,02
AG n-6: AG n-3	2,98	4,30	0,76
pH	5,70	5,85	0,07
a*	20,78	18,32	1,02
b*	6,23	6,00	0,57
L*	40,81	42,38	0,95
Terneza, kg	6,09	7,61	0,91
PC, %	19,61	20,43	1,15

a,b: Letras diferentes indican diferencias significativas ($p < 0,05$). ⁽¹⁾ ácidos linoleicos conjugados. ⁽²⁾ ácidos grasos saturados. ⁽³⁾ ácidos grasos mono-insaturados. ⁽⁴⁾ ácidos grasos poli-insaturados

Palabras clave: tamaño estructural, calidad de res, calidad de carne, terneros.

Key words: frame, carcass quality, meat quality, calves.