



## XXVIII Comunicaciones Científicas y Tecnológicas

Orden Poster: CA-038 (ID: 2679)

**Autor:** Navarro Krilich, Lia Macarena

**Título:** Influencia de la edad de destete sobre caracteres de calidad física de la carne de novillitos braford

Director: Acuña, Carlos Alberto

Co-Director: Capellari, Adriana

Palabras clave: bovinos, color, terneza

Área de Beca: Cs. Agropecuarias

Tipo Beca: Cofinanciadas Doctorales

Periodo: 01/04/2018 al 31/03/2024

Lugar de trabajo: Ibone - Inst. De Botánica Del Nordeste

Proyecto: (22B021) Tecnologías de insumos y procesos en la producción de carne bovina.

### **Resumen:**

El objetivo del trabajo fue valorar el efecto de dos edades de destete sobre caracteres de calidad física: color y terneza, en la carne de novillitos braford provenientes de un sistema de cría. Se evaluaron dos ciclos (2 años) de engorde en la EEA Mercedes-Corrientes del INTA, de bovinos tipo braford que durante la etapa de cría fueron destetados de manera precoz (DP, n=40) y tradicional (DT, n=40), con una edad y peso vivo (PV) de  $74,53 \pm 13,47$ días y  $80,80 \pm 12,64$ kg;  $195,55 \pm 16,79$ días y  $190,83 \pm 15,68$ kg, respectivamente. En DP la ración (17,4% PB y 2,8 Mcal de EM/kg de MS) fue suministrada en autoconsumo previo acostumbramiento, y con disponibilidad de fibra ad libitum. Ambos grupos después del momento del destete tradicional se manejaron bajo las mismas condiciones sobre una cadena de pastoreo, compuesta por pasturas megatérmicas (*Setaria sphacelata* y *Chloris gayana*) en otoño con una suplementación (maíz+pellet algodón) al 0,75% del PV, en el periodo invernal y comienzo de la primavera con raigrás anual (*Lolium multiflorum*), finalizando la recría nuevamente en las megatérmicas. La terminación fue en comederos tipo tolva ad libitum (maíz+pellet algodón) con un consumo promedio de 7,47kg/animal/día. La duración total del proceso recría y terminación fue de 14 meses, con un peso final promedio de  $433,28 \pm 35,48$  y  $444,20 \pm 41,77$ kg en DP y DT respectivamente. La faena se efectuó en un frigorífico local y luego de 24h de maduración en cámara, se extrajo un bloque de bifes del músculo Longissimus dorsi entre la 11° y 13° costilla, refrigerándose hasta alcanzar las 72h posfaena y posteriormente el mismo fue congelado hasta su procesamiento. Se determinó en un total de 52 muestras (DP=23 y DT=29) el color de la carne con colorímetro Minolta CR 400, valorando los componentes del color: luminosidad ( $L^*$ ) y de los pigmentos rojo-verde ( $a^*$ ) y amarillo-azul ( $b^*$ ), y la terneza (RC) a través de la resistencia al corte (kg) con cizalla de Warner Bratzler, el método de cocción usado fue horno. Se realizó análisis de la varianza para evaluar el efecto del tratamiento (precoz y tradicional) y el año (efecto de bloque) y sus interacciones, comparando las medias con el test de Tukey ( $p<0,05$ ), mediante el software InfoStat. Solo se encontraron diferencias estadísticamente significativas para RC con valores de  $3,41 \pm 0,17$ a y  $3,92 \pm 0,15$ b kg en DP y DT respectivamente. Se concluye que bajo las condiciones de manejo del sistema evaluado, la edad de destete influye en la terneza, siendo más tierna la carne de novillitos tipo braford de destete precoz, pero no se ve afectado el color de la misma.