



---

**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS  
XXXVI**  
**FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2015**

---

*95 Aniversario*  
1920 - 2015

**Relación de la capacidad de retención de agua y color de carne vacuna de diferentes sexo y biotipo de Corrientes.**

Navarro Krilich, L.M<sup>1</sup>; Rébak, G.I <sup>1</sup>; Capellari, A<sup>2</sup>; Obregón, G.R. <sup>1</sup>; Gómez, D<sup>1</sup>; Ely, S. <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Cátedra Tecnología de los Alimentos; <sup>2</sup> Cátedra de Producción Bovina. Facultad de Ciencias Veterinarias- UNNE. [maca\\_nk@hotmail.com](mailto:maca_nk@hotmail.com)

El color y la jugosidad de la carne vacuna son importantes atributos apreciados por el consumidor. El objetivo del trabajo fue evaluar la influencia del sexo y biotipo sobre el color y la capacidad de retención de agua (CRA) en diferentes períodos de maduración de la carne. Se estudiaron 60 bovinos de la EE INTA Corrientes de tres biotipos (Brahman, Brangus y Braford) de ambos sexos, dientes de leche, alimentados a corral durante 103 días. Finalizado este período fueron faenados, procediendo a extraer muestras del músculo *Longissimus dorsi* entre la 11<sup>a</sup> y 13<sup>a</sup> costilla, que fueron procesadas en el laboratorio de Tecnología de los Alimentos FCV-UNNE. Se fraccionó el corte en cuatro bifes, para realizar los análisis en cuatro períodos de maduración (M0, M7, M14 y M21), fueron envasados al vacío y conservados en refrigeración. El color se evaluó mediante el sistema *CIE Lab\**, utilizando un colorímetro marca Kónica Minolta CR-400, con tres repeticiones seriadas para cada muestra, previamente se realizó la apertura de las bolsas de vacío para realizar la oxigenación (blooming) colocando las muestras en heladera durante una hora. La CRA se analizó por el método de compresión colocando una porción del bife de 0,3g sobre un papel de filtro y comprimiendo entre dos placas de vidrio, con una presión de aproximadamente 40 kg/ cm<sup>2</sup> durante 5 minutos. Por efecto de la presión, la carne libera líquido que impregna el papel, siendo proporcional a la diferencia del área del círculo empapado y de la película de carne, determinada mediante un planímetro. Los datos fueron analizados mediante el programa InfoStat, realizando en cada tiempo de maduración un ANOVA factorial a dos vías con interacción. No se observaron diferencias significativas en la CRA entre biotipo y sexo en ninguno de los períodos de maduración. El color se vio influenciado por el biotipo en el índice L\* en los valores estimados el día M14 (p-valor 0,0304) donde el Brahman 44,69±0,54 presentó índices superiores a los Brangus 41,24±0,54, siendo intermedios en los Braford 42,45±0,54; y en la M21 (p-valor 0,0191) donde el Brahman 45,67±0,35 y el Braford 45,93±0,35 presentaron índices superiores al Brangus 43,93±0,35. El espectro a\* se vio influenciado por el sexo en el período M14 (p-valor 0,0343) las hembras mostraron carnes más rojas 18,61± 0,33 que los machos 17,01 ±0,33. Se puede concluir que en carne de bovinos dientes de leche, la raza y el sexo no influye sobre la capacidad de retención de agua, mientras que el color se ve influenciado por ambas variables, cuando es mayor el tiempo de maduración (envasada al vacío).

Palabras clave: bovinos, calidad de carne, tiempo de maduración.