



**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
XXXV
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2014**



Análisis físico-químico de la carne en vaquillonas y novillitos terminados a corral en el suroeste del Chaco.

Andrade, C.A.²; Rébak, G.I.³; Capellari, A.^{1,2}; Yostar, M.M.²; Obregón, J.B.²

1-Cátedra de Introducción a la Producción Animal. 2-Producción Bovina. 3-Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias-UNNE, Sargento Cabral 2139, Corrientes (3400). Tel 0379-4425753 (interno 134). acapellari@vet.unne.edu.ar

El color, el porcentaje de grasa intramuscular (marmóreo o veteado), el área de ojo de bife y la palatabilidad la cual es una característica compuesta de tres factores: sabor, jugosidad y terniza siendo esta última el atributo más apreciado por los consumidores que determinan la calidad de las carnes bovinas. El objetivo de este trabajo fue identificar diferencias físico-químicas debidas a la categoría animal en la carne bovina proveniente de un sistema de engorde intensivo. La toma de muestras se realizó en la planta frigorífica tipo C San Francisco S.R. de Puerto Rico, Misiones, en la sección despostada se extrajo del músculo *L. dorsi* a nivel de las últimas 3 costillas, una muestra de 2,5 cm de espesor que fue dividida en 3 submuestras; rotuladas, envasadas al vacío en bolsas multilaminadas, identificadas con tarjetas de alto impacto, para su posterior traslado al laboratorio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinaria de la UNNE. Una vez que las muestras arribaron al laboratorio, se procedió a efectuar el vacío para evaluar los atributos de calidad de carne el día 0, 7 y 14 días de maduración. Las muestras de bifes fueron analizadas para los siguientes atributos: humedad, proteína bruta, extracto etéreo, cenizas (AOAC, 1990), color por la técnica CIE con colorímetro Minolta CR 400, pH mediante la utilización de un peachímetro, capacidad de retención de agua medida mediante el método de compresión (CRA) y terniza objetiva con cizalla de Warner Bratzler. Se realizó un análisis de varianza con el fin de determinar diferencias debidas al sexo, mediante el software InfoStat. La categoría (vaquillonas y novillitos) no influyó significativamente en las variables de calidad de carne, por lo tanto se informan los resultados de la estadística descriptiva media, error estándar y coeficiente de variación(%): color L 36,82±0,67 y 5,13, *a 17,34±0,57 y 9,32, *b 5,19±0,35 y 18,84 del día 0; y pH 5,4±0,02 y 0,85; 5,47±0,02 y 1,21; 5,51±0,02 y 1,24; CRA(%) 27,89±1,41 y 14,32; 29,04±1,48 y 14,45; 29±1,18 y 11,54; terniza (kg/cm) 3,36±0,25 y 20,68; 2,22±0,11 y 14,34; 2,2±0,14 y 17,61 para 0, 7 y 14 días de maduración respectivamente. Además, se obtuvo 26,79±0,37 y 3,87% de humedad; 22,58±0,14 y 1,81% de proteína bruta; 3,01±0,43 y 40,35% de extracto etéreo y 1,43±0,07 y 14,66% de cenizas, medido por única vez en vaquillonas y novillitos terminados en confinamiento en el suroeste de la provincia del Chaco. Concluimos que los atributos de calidad de carne bovina mediante las variables físicas químicas informadas no están influenciadas por la categoría animal proveniente de un sistema intensivo de engorde.

Presentación: Oral.

