

### TPP 13 Composición proximal de carne de búfalos (*Bubalus bubalis*) de raza Mediterránea en un establecimiento de Corrientes. Comunicación.

Obregón, G.R.E., Rébak, G.I., Capellari, A., Navarro Krilich, L.M., Pino, M.S. y Patiño, E.M.

Universidad Nacional del Nordeste (Facultad de Ciencias Veterinarias) Sgto. Cabral 2139. (3400) Corrientes. Argentina.

\*E-mail: girebak@gmail.com

*Proximal composition of Mediterranean buffalo meat (Bubalus bubalis) in Corrientes. Communication.*

#### Introducción

La producción de búfalos presenta algunas características diferenciales con relación a los bovinos: buena conversión del forraje de mediana a baja calidad en carne, rusticidad, resistencia a las enfermedades y pueden ser producidos en campos bajos inundables. Esta especie tuvo su origen en Asia, comprende 19 razas diferentes e incluye al denominado "búfalo de los pantanos", del cual forman parte cuatro razas que son las de mayor difusión en el mundo. Entre éstas, la Mediterránea es la más común de encontrar en nuestra zona. La carne de búfalo posee un alto valor nutritivo y menor cantidad de colesterol que la del ganado vacuno. La producción de carne de búfalo es una actividad que se ha incrementado en el país en los últimos años, siendo Corrientes y Formosa las provincias que más aportan a la producción nacional.

El objetivo del presente trabajo fue evaluar la composición proximal de carne de búfalos de la raza Mediterránea en un establecimiento de la provincia de Corrientes.

#### Materiales y Métodos

Se emplearon siete (7) bubillos (machos castrados) de raza Mediterránea de diferentes edades (dientes de leche a 4 dientes), criados en potreros de pastizal natural en pastoreo mixto (bovinos – búfalos) en un establecimiento ubicado en el departamento de Itatí (Corrientes), a campo natural con suplementación estratégica invernal, hasta que la totalidad de los animales superaron los 440 kg. Los mismos fueron trasladados al frigorífico, permaneciendo en descanso aproximadamente 12 h. Luego de sacrificados las medias reses fueron pesadas y depositadas en cámaras frigoríficas para su maduración durante 24 h. Se obtuvieron muestras del músculo *Longissimus dorsi* (ojo de bife), entre la 11° y 13° costilla, las que fueron transportadas en recipientes herméticos refrigeradas hasta el laboratorio. Las muestras obtenidas fueron procesadas en forma individual y por duplicado en el Laboratorio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias-UNNE. El porcentaje de Humedad (H°) y Materia Seca (MS) se determinó por el método de desecación en estufa a 65° C durante 48 h, hasta obtener peso constante. Las grasas (EE)

y cenizas (Cen) por métodos propuestos por la A.O.A.C. y las proteínas (PB) por la técnica de Kjeldahl.

#### Resultados y Discusión

Los datos fueron analizados mediante el programa estadístico InfoStat. Los resultados obtenidos se muestran en el Cuadro 1. Estos demostraron ser más altos en MS, PB y EE a los obtenidos por Huerta-Leidenz et al (1997) y más altos en MS, PB, EE y Cen a los obtenidos por Lira et al (2005) y por Jorge y Francisco (2011). El alto CV en EE podría deberse a las variaciones debidas a las diferentes edades de los individuos (Di Luccia et al, 2003).

#### Conclusiones

El conocimiento de la composición proximal de la carne bubalina permite ofrecer un producto rentable de alto valor nutritivo. Los resultados del presente trabajo deben considerarse como preliminares, debiendo realizarse mayores estudios de calidad de carne para contribuir a mejorar la difusión de este producto, ya que el búfalo es capaz de producir eficientemente en las condiciones imperantes en la región del Nordeste Argentino, sin competir con la producción bovina.

#### Agradecimiento

Al Establecimiento La Candelaria del Departamento Itatí (Corrientes).

#### Bibliografía

- HUERTA-LEIDENZ, N., DE MORENO, L.A., UZCÁTEGUI, S., VIDAL-OJEDA, A., COLINA, G. y JERÉZ-TIMAURE, N. 1997. Arch. Latinoam. Prod. Anim. 5 (Supl. 1): 583-585.
- JORGE, A. y FRANCISCO, C. 2011. Tecnología en Marcha, Vol. 24. N° 5, Revista Especial. P. 36-59.
- DI LUCCIA, A., SATRIANI, A., BARONE, C.M.A., COLATRUGLIO, P., GIGLI, S., OCCIDENTE, M., TRIVELLONE, E., ZULLO, A. y MATASSINO, D. 2003. Meat Science, 65(4), 1379-1389.

**Cuadro 1.** Valores de composición proximal de carne de búfalos expresados en porcentajes (%) en base fresca.

|                   | Media | S    | C.V   | mín   | máx   |
|-------------------|-------|------|-------|-------|-------|
| % Materia Seca    | 30,98 | 2,17 | 7,01  | 28,34 | 33,93 |
| % Humedad         | 69,02 | 2,17 | 3,15  | 66,07 | 71,66 |
| % Proteína Bruta  | 23,14 | 1,31 | 5,65  | 21,47 | 24,81 |
| % Extracto Etéreo | 3,12  | 1,86 | 59,73 | 1,24  | 6,14  |
| % Cenizas         | 1,53  | 0,10 | 6,72  | 1,43  | 1,72  |

S=desvío estándar; C.V= Coeficiente de variación; mín= valor mínimo; máx= valor máximo