

TPP 19 Efectos del biotipo y sexo sobre pérdidas por cocción y terneza de carne bovina de Corrientes.Rébak, G.I.^{1*}, Capellari, A.¹, Navarro Krilich, L.M.¹, Obregón, G.R.¹, Verdoljak, J.J.² y Casco, J.F.²¹Universidad Nacional del Nordeste (Facultad de Ciencias Veterinarias) Sgto. Cabral 2139. (3400) Corrientes. ²EAA INTA Corrientes. Ruta Nac 12. Km 1030. (3416). Corrientes. Argentina.*E-mail: girebak@gmail.com*Effects of biotype and sex on cooking loss and tenderness of beef from Corrientes.***Introducción**

La composición genética del ganado vacuno del NEA está conformada en su mayoría por cebú y sus cruza con razas Europeas (Angus, Hereford), compuestas adaptadas a la zona (Arias, 1997). Al hablar de calidad de las carnes bovinas, quizás el aspecto más importante sea el conocimiento de aquellos factores que determinan la preferencia del consumidor, resulta imprescindible tener perfectamente caracterizados los parámetros o atributos que inciden sobre la elección de este alimento al momento de su adquisición y consumo. En los cortes cocidos, las características de palatabilidad se apoyan sobre el sabor, la jugosidad y la terneza. Numerosos factores influyen sobre la composición y calidad del producto final. Entre éstos se considera que después de la especie, la raza ejerce la influencia intrínseca más general sobre bioquímica y constitución del músculo (Lawrie, 1998). Así, se ha comprobado que la raza ejerce influencia sobre la textura de la carne, sobre todo si consideramos conjuntamente la raza-sistema de explotación. El objetivo de este trabajo fue determinar las pérdidas por cocción y terneza de la carne de bovinos de ambos sexos de las razas Brangus, Braford y Brahman en diferentes períodos de maduración.

Materiales y Métodos

La producción primaria se llevó a cabo en la EE INTA Corrientes ubicado en la ruta N° 12 Km 1.030 a 30 km de la ciudad de Corrientes. Se estudiaron 60 bovinos de ambos sexos, dientes de leche (tomados como indicativo de la edad aproximada), alimentados a corral durante 103 días. Finalizado este período los mismos fueron sacrificados; las carcasas se depositaron en cámara frigorífica por 24 horas para su maduración. Luego se procedió a extraer muestras de carne del músculo *Longissimus dorsi* entre la 11ª y 13ª costilla, las mismas fueron acondicionadas en bolsas de primer uso debidamente identificadas y transportadas refrigeradas hasta el laboratorio de Tecnología de los Alimentos FCV-UNNE, allí se separó el corte en cuatro bifés de 2,5 cm de espesor, para realizar los análisis en cuatro periodos de maduración (M0, M7, M14 y M21), los mismos fueron reacondicionados en bolsas multilaminadas y

envasadas al vacío para prolongar el período de aptitud, y conservadas en refrigeración (4 °C) hasta su procesamiento.

La capacidad de retención de agua se determinó con el porcentaje de pérdidas por cocción, expresando como la diferencia entre el peso crudo y cocido en relación al peso crudo. La terneza se determinó mediante la fuerza de corte expresada en Kg con la cizalla de Warner Bratzler. Los datos fueron analizados mediante el programa estadístico InfoStat, se utilizó una estadística descriptiva (media \pm E.E.), realizando en cada tiempo un ANOVA factorial a dos vías con interacción, considerando cómo variables de clasificación biotipo y sexo, y como dependientes los valores de pérdidas por cocción (%PPC), terneza (fuerza de corte kg.).

Resultados y Discusión

No se observaron diferencias en el porcentaje de pérdidas por cocción y la fuerza de corte entre biotipos en ninguno de los momentos de maduración analizados. Tampoco se observó interacción entre ambas en estudio. El sexo solo influyó significativamente en las pérdidas por cocción en los valores estimados el día de maduración 21 (p-valor 0,0338) donde las hembras 48,54 \pm 4,4A perdieron menos agua que los machos 64,17 \pm 4,4B. La fuerza de corte no fue influenciada significativamente por el sexo. Los resultados se informan en el Cuadro 1.

Conclusiones

Se puede concluir que en carne de bovinos diente de leche, la raza no influye sobre el porcentaje de pérdidas por cocción y la terneza, mientras que el sexo solo tiene influencia en carne con mayor periodo de maduración (envasada al vacío).

Agradecimiento

A las firmas Miraflores S.A., Merial, Vilas Comercial S.A y Asociación Cooperadora INTA Corrientes por permitirnos realizar este trabajo.

Bibliografía

- ARIAS, A.A. 1997. Actas Primer Congreso Nacional sobre Producción Intensiva de Carne. INTA, Forrajes y Granos y Secretaria de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentación de la Nación. 23:52.
- LAWRIE, R.A. 1998. Ciencia de la carne. 3ra. Ed. Acribia. Zaragoza. 367 p.

Cuadro 1. Valores de pérdidas por cocción y fuerza de corte de bovinos de tres biotipos. Medias con una letra común no son significativamente diferentes (p>0,05). Las comparaciones se realizaron separadamente considerando los promedios estimados para biotipos o sexos dentro de cada tiempo de maduración.

Variable	Brahman	Braford	Brangus	Machos	Hembras
%PPC – M 0	32,55 \pm 2,42 A	34,87 \pm 2,42 A	35,55 \pm 2,42 A	33,10 \pm 1,97 A	35,54 \pm 1,97 A
%PPC – M 7	42,56 \pm 5,56A	58,74 \pm 5,56A	61,23 \pm 5,56A	55,74 \pm 4,54 A	52,61 \pm 4,54 A
%PPC - M14	48,73 \pm 6,07 A	56,74 \pm 6,07 A	57,73 \pm 6,07 A	58,62 \pm 4,96 A	50,18 \pm 4,96 A
%PPC- M21	45,08 \pm 5,39 A	56,11 \pm 5,39 A	67,87 \pm 5,39 A	64,17 \pm 4,4 A	48,54 \pm 4,4 B
Fuerza de corte kg- M 0	2,97 \pm 0,18A	3,03 \pm 0,18 A	3,26 \pm 0,18 A	3,10 \pm 0,15 A	3,07 \pm 0,15 A
Fuerza de corte kg- M 7	2,5 \pm 0,29 A	2,59 \pm 0,29 A	3,08 \pm 0,29 A	2,63 \pm 0,24 A	2,82 \pm 0,24 A
Fuerza de corte kg- M 14	2,62 \pm 0,18 A	2,64 \pm 0,18 A	2,77 \pm 0,18 A	2,62 \pm 0,15 A	2,72 \pm 0,15 A
Fuerza de corte kg- M 21	2,47 \pm 0,11 A	2,59 \pm 0,11 A	2,79 \pm 0,11 A	2,70 \pm 0,09 A	2,54 \pm 0,09 A