



---

**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS  
XXXVII  
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2016**

---



## Efecto de la dieta sobre atributos de calidad de carne vacuna del nordeste argentino

Navarro-Krilich L.M<sup>1\*</sup>, Rebak G.I<sup>1</sup>, Capellari A<sup>2</sup>, Obregon G.R.E<sup>1</sup>, Gomez D.M<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Cátedra de Tecnología de los Alimentos. <sup>2</sup>Catedra de Producción Bovina. Facultad de Ciencias Veterinarias. Sargento Cabral 2139. Corrientes. \*maca\_nk@hotmail.com.

### Resumen

El sistema de producción ejerce influencias en los parámetros de calidad de carne si consideramos el efecto de la alimentación y el manejo de los animales. El objetivo de este trabajo fue evaluar la influencia de la dieta sobre atributos de calidad de carne bovina del nordeste argentino. El ensayo se realizó con bovinos (n=129) de tres biotipos: Brahman, Brangus y Braford, que ingresaron al engorde con 15±1,5 meses. Según tipo de alimentación se asignaron tres tratamientos: grupo 1: G1 (exclusiva en pastoreo), grupo 2: G2 (pastoril+0,7% del PV se suplementación) y grupo 3: G3 (engorde a corral). El peso vivo promedio previo a la faena para cada grupo fue: G1: 491±11kg, G2: 468±13kg y en G3: 343±4kg. Luego del sacrificio las carcasas se dejaron madurar en cámara frigorífica por 24 horas; cumplida la misma se extrajo a nivel de la 11<sup>a</sup> y 13<sup>a</sup> costilla de la media res izquierda muestras de bifes del músculo *Longissimus dorsi*, los que se fueron acondicionados y trasladados refrigerados al laboratorio de Tecnología de los Alimentos FCV-UNNE. A las 72 horas post faena se procedió a medir el color por colorimetría los índices L\*(Luminosidad), a\*(rojo-verde) y b\*(amarillo-azul) con colorímetro Minolta CR 400. La fuerza de corte (FC) con cizalla de Warner Bratzler. Para ello, las muestras fueron cocidas en plancha térmica de doble contacto precalentada a 165±0,5°C hasta alcanzar una temperatura en la parte central de 71±0,5°C (medido con termocupla). De los bifes cocinados se obtuvieron 5 cilindros con sacabocados de 1,27 cm de diámetro, realizados en forma perpendicular a la dirección de las fibras. La fuerza de corte fue expresada en kg., es decir la resistencia de la carne a ser cortada (a mayor valor de fuerza de corte, menor ternura). El análisis estadístico de los datos se realizó mediante ANOVA a dos vías con interacción considerando el efecto de sistema de alimentación, la raza y sus interacciones, con el programa estadístico Infostat, las medias se compararon mediante el test de Duncan con un alfa del 5%. Se observaron diferencias en color y fuerza de corte divididas a la dieta. La carne de G3 fue más luminosa (40,30±0,58) y clara (20,34±0,43) que G1 (L 35,88±0,73; a\*22,39±0,5) y G2 (L 37,04±0,78b; a\*22,51±0,58). La fuerza de corte fue estadísticamente significativa entre tratamientos, siendo la de engorde a corral más tierna con 3,15±0,12 kg de FC, con valores para G1 y G2 de 4,24±0,15 y 3,81±0,16 kg, respectivamente. Con este ensayo se puede concluir que la dieta tiene efectos sobre el color y fuerza de corte de la carne vacuna del nordeste argentino.

**Palabras clave:** alimentación, color, fuerza de corte.