

Area: CA - Cs. Agropecuarias  
Título del Trabajo: DETERMINACION DE TERNEZA OBJETIVA EN CARNE VACUNA CON RELACION A LA EDAD Y BIOTIPO.

Autores: NAVARRO KRILICH, LIA M. - JAUREGUI, GUSTAVO A. - PRESTER, NATALIA S.

E-mail de Contacto: maca\_nk@hotmail.com

Tipo de Beca: CIN - EVC Resolución Nº: 160/12p Período: 01/09/2012 - 01/09/2013

Proyecto Acreditado: Gen de la terneza en carne vacuna: polimorfismos existentes en bovinos de carne en el NEA. Medición de terneza objetiva, Aprobado por la Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. Res. 153/10 C.S. PI:B019/2009.-

Lugar de Trabajo: Facultad de Cs. Veterinarias

Palabras Claves: dientes, raza, novillo

#### Resumen:

La terneza es uno de los principales atributos de la carne vacuna que junto al sabor y jugosidad determinan variaciones en la palatabilidad, siendo su inconsistencia uno de los problemas más importantes que enfrenta la industria de la carne; es un parámetro sumamente variable por estar determinada por procesos biológicos y tecnológicos e influenciada por múltiples factores intrínsecos y extrínsecos, siendo la edad, sexo, raza, alimentación, grasa intramuscular, pH, condiciones de manejo antes y después de la faena, algunos de ellos. En la región del NEA, la producción de carne vacuna utiliza biotipos de razas sintéticas mayormente Brangus y Braford, además de Índicas. El objetivo de este trabajo es determinar la terneza objetiva de la carne de bovinos faenados en el Nordeste Argentino mediante un método directo que mide la fuerza de corte en kg con la Cizalla de Warner- Bratzler utilizando cortes del músculo *Longissimus dorsi*, relacionando estos datos con la edad y biotipo de los animales. Los animales analizados fueron novillos provenientes de frigoríficos de la Provincia de Chaco y Corrientes; en los corrales se seleccionaron por biotipos, y se tomaron datos de número de dientes (2, 4, 6, 8) como indicativo de la edad. En el momento de la insensibilización se registró número de caravana para hacer coincidir con el número de garrón correlativo de faena. Luego de faenados, las medias reses se depositaron en cámara frigorífica por el término de 24 horas para su maduración; cumplido dicho período se procedió al cuarteo y despostada y de los cortes aquí obtenidos se realizó la extracción de muestras de bifes del músculo *Longissimus dorsi* de 2,5 cm de grosor entre la undécima y decimotercera costilla, los cuales fueron envasados al vacío y refrigerados hasta su arribo al laboratorio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Cs Veterinarias. Una vez allí se mantuvieron refrigeradas hasta completar los 4 días de maduración y luego congeladas hasta el momento de su procesamiento. Para su análisis a partir del primer bife se obtuvieron cortes más pequeños, las muestras fueron cocidas hasta alcanzar una temperatura interna de 70 °C, luego enfriadas a temperatura ambiente durante 30 minutos, con sacabocados se obtuvieron trozos de 3-4cm de largo x 1 cm de ancho x 1 cm de alto realizados en sentido paralelo al eje longitudinal de la fibra, los cuales fueron sometidos a la acción de la Cizalla de Warner-Bratzler que mide la fuerza de corte en kg y libras para determinar el atributo terneza. Posteriormente los datos fueron volcados en planillas de datos para ser analizados, se obtuvo el promedio de terneza en animales de distintas edades (2, 4 y 6 dientes) y biotipos (Brangus, Braford, Brahman). Los resultados obtenidos demostraron que los animales de 2 dientes presentan carnes más tiernas que animales de 4 y 6 dientes, y las razas Braford y Brangus presentaron mayor terneza que la Brahman en animales de la misma edad.