



XIV SESIONES DE COMUNICACIONES

TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
2015

EFFECTO DE LA INMUNOCASTRACIÓN SOBRE LA CALIDAD DE CANALES Y CARNE PORCINA

Vilouta, Juan, Navarro Krilich, Macarena; Obregón, Gladys; Gómez, Diego; Meza Niella Néstor, Pino Mariano.

Cátedra y laboratorio de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional del Nordeste. Sargento Cabral 2139. (3400) Corrientes, Argentina. E-mail: juani_vilouta@hotmail.com

El olor sexual de la carne porcina es similar al de orina, heces o a la transpiración detectable en la carne al cocinarla o comerla; es común en cerdos machos al alcanzar el peso de faena, excepto que sean sacrificados a temprana edad. Rara vez se presenta en hembras, machos castrados o sexualmente inmaduros, y es producido por dos compuestos naturales: la androstenona (feromona sexual masculina) y el escatol (metabolito del triptófano). El método más efectivo y ampliamente practicado para controlar el olor sexual es la castración quirúrgica de los cerdos machos antes del destete, aunque no siempre es 100% efectiva para evitar el olor sexual y tiene algunas consecuencias desfavorables como la reducción del crecimiento, menor porcentaje de carne magra y compromete el bienestar del animal, incluyendo la muerte por complicaciones post quirúrgicas. El presente proyecto busca demostrar el efecto de la técnica de inmunocastración como método de castración en machos sobre caracteres *ante y post mortem* mediante mediciones zoométricas para predecir calidad de carcasa, registros de faena, rendimientos y atributos de carne porcina; caracterizando la calidad de la carne; utilizar la técnica como opción para promover el bienestar animal en la producción porcina; analizar la incidencia del manejo en la calidad carnicera en pie y post sacrificio como propuesta productiva de la actividad en la región. Se trabajará con porcinos provenientes de la estación experimental EEA INTA Las Breñas, sometidos a 4 tratamientos diferentes: 1) 4 animales machos inmunocastrados con dos dosis de IMPROVAC (MR) colocada en la tabla del cuello de manera subcutánea. 2) 4 machos castrados quirúrgicamente a los 10 días. 3) 4 animales hembras sin castrar. 4) 4 animales machos enteros. En el animal vivo se registrarán los siguientes datos: Peso individual cada 14 días; Alzada a la grupa y a la cruz y largo corporal al inicio y al final del ensayo; Ganancia diaria individual (GPD) a partir de pesadas realizadas cada 14 días (kg/día); Estimación del consumo de ración diaria grupal (kg/día); Conversión alimenticia (kg de alimento consumido/kg carne producidos); Tiempo insumido en días para llegar a peso de faena. Las canales serán pesadas individualmente después del sacrificio para obtener el rendimiento en caliente de las canales de cada tratamiento, calculando por medio de la fórmula peso de canal/peso vivo x 100. Se determinará el pH muscular a los 45 minutos post faena en el músculo *Longissimus dorsi* de cada media res. Se extraerán muestras de dicho músculo a las 16- 24hs post faena. Con la muestra, se procederá a medir el pH en tres puntos distintos evitando regiones de nervaduras, grasa, etc. Otros datos que se obtendrán son: determinación de color; capacidad de retención de agua; pérdidas por cocción; determinación de terneza; porcentaje de humedad; porcentaje de proteínas; extracto etéreo y cenizas.

Presentación: Póster.