

TPP 15 Terneza y grasa intramuscular de carne de bovinos y bivalinos del noreste argentino. Comunicación.Rébak, G.I.^{1*}, Capellari, A., Navarro Krilich, L.M., Obregón, G.R.E., Patiño, E.M. y Vazquez, L.¹Universidad Nacional del Nordeste (Facultad de Ciencias Veterinarias) Sgto. Cabral 2139 (3400). Corrientes.

*E-mail: girebak@gmail.com

*Tenderness and intramuscular fat in beef and buffalo meat from the northeast of Argentina. Communication.***Introducción**

El búfalo es una herramienta en el desarrollo actual de la ganadería de la región noreste argentino (NEA), donde el incremento anual fue del 12,7% en los últimos 40 años, por condiciones agroecológicas apropiadas para la especie.

La textura y palatabilidad de la carne no difiere en forma apreciable a la del vacuno. La estructura muscular es prácticamente idéntica a la del bovino, aunque sí es diferente la distribución y cantidad de grasa, la cual se presenta en mínima cantidad y es en su mayoría de deposición subcutánea y visceral. Presenta poca grasa intermuscular y menos aún intramuscular. El tejido conectivo está más desarrollado que en los vacunos. La ausencia de grasa intramuscular determina que la carne sea prácticamente magra. No hay ninguna diferencia con respecto a los vacunos en cuanto a las características físicas y químicas, ni en las tecnologías comerciales de corte y congelación (Zava, 2014).

El objetivo de este ensayo fue caracterizar la fuerza de corte y grasa intramuscular en carne de búfalos mediterráneo y compararla con la de bovinos del noreste argentino.

Materiales y Métodos

En este trabajo se incluyeron novillos cruda cebú y búffalo Mediterráneo (n=24) de diferentes establecimientos ganaderos del noreste argentino, criados bajo las mismas condiciones de manejo y alimentación, dientes de leche y 2 dientes.

Finalizado el periodo de engorde, los bovinos fueron sacrificados a los 420 kg y los búffalo a los 450 kg; las carcasas se maduraron en cámara frigorífica por 24 horas. Luego se procedió a extraer de la media res izquierda muestras de carne del músculo *Longissimus dorsi* entre la 11^a y 13^a costilla, para ser trasladadas refrigeradas hasta el laboratorio de Tecnología de los Alimentos FCV-UNNE. La terneza se determinó por fuerza de corte en kg con la cizalla de Warner Bratzler. Los bifes fueron cocinados en plancha térmica de doble contacto hasta alcanzar 71±0,5°C en su

centro (medido con termocupla), y enfriadas a temperatura ambiente durante 30 min. La grasa intramuscular se evaluó determinando extracto etéreo (EE) por Soxhelt de acuerdo a la AOAC.

Para el análisis estadístico de los datos se realizó un ANOVA a una vía utilizándose la especie como variable clasificatoria para evaluar la fuerza de corte y grasa intramuscular, comparando las medias de mínimos cuadrados mediante el test de Duncan (p<0,05).

Resultados y Discusión

Los resultados se detallan en el Cuadro 1. Los búffalo tuvieron una fuerza de corte de 0,32 kg menor que los bovinos, valores similares a los reportados por Hurtado-Leidenz et al (2005).

La grasa intramuscular en los búffalo fue cercana al 1% inferior a la de los bovinos, valores inferiores fueron reportados por Cedres et al (2002).

Conclusiones

Según esta caracterización se concluye que la especie bivalina presenta menores valores de fuerza de corte y de grasa intramuscular que los bovinos.

Bibliografía

- CEDRÉS, J.F., CRUDELI, G.A., PATIÑO, E.M., REBAK, G.I., BERNARDI, A., RIVAS, P.A. y BARRIENTES, G.J. 2002. http://www.produccionbovina.com.ar/informacion_tecnica/razas_de_bufalos/39-terneza.pdf
 HUERTA-LEIDENZ, N., RODRIGUEZ, R., VIDAL-OJEDA, A., VIDAL-QUINTERO, A. y JEREZ-TIMAURE, N. 2005. Arch Latinoam Prod Anim. 5(3).
 ZAVA, M.A. 2014. Vet. Arg. <http://www.veterinariargentina.com/revista/2014/01/la-eficiencia-del-bufalo-y-la-expansion-de-la-ganaderia-subtropical-argentina/>

Cuadro 1. ANOVA de resultados de fuerza de corte (WB) y porcentaje de extracto etéreo (EE) del músculo *Longissimus dorsi* de especie bovina y bivalina.

Variables	Bovino	Búfalo	p-valor
WB kg	3,29±0,10 a	2,97±0,12 b	0.0503
EE %	3,44±0,27 a	2,45±0,32 b	0.0213

Medias con una letra común entre filas no son significativamente diferentes (p>0,05)