

EFECTO DE LA EDAD DE SACRIFICIO SOBRE LA CALIDAD DE CANAL Y EL PERIFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE LA GRASA INTRAMUSCULAR DE TERNEROS DE RAZA TUDANCA ACABADOS EN UN SISTEMA SEMIEXTENSIVO

Humada MJ¹, Campos MV¹, Toribio A², Cimadevilla C², Serrano E¹
¹CIFA, D.G. de Desarrollo Rural / ²Servicio de Producción Animal. D.G. de Ganadería
 Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural. Gobierno de Cantabria.

INTRODUCCIÓN

La grasa de los rumiantes alimentados con pastos y forrajes presenta un perfil de ácidos grasos más favorable para la salud del consumidor (Aldai et al., 2007). La grasa influye en la conservación de la canal, la jugosidad y el flavor de la carne. El objetivo de este trabajo es estudiar el efecto de la edad de sacrificio (12, 14 y 16 meses) sobre la calidad de la canal, el contenido en grasa intramuscular y el perfil de ácidos grasos de terneros tudancos acabados en un sistema de cebo semiextensivo.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se emplearon 25 terneros destetados con 5 meses que se alimentaron hasta el sacrificio, a los 12, 14 y 16 meses de edad, con pasto y un suplemento de alimento concentrado equivalente al 1% del peso vivo. El pastoreo se interrumpió durante 3 meses de invernada. En esta etapa los animales se estabularon y se alimentaron con silo de hierba a libre disposición y 2 kg de alimento concentrado/animal/día. Después del sacrificio se pesaron las canales y se registraron las notas de conformación y engrasamiento (Reglamento (CE) 1208/81). A las 24 h del sacrificio se tomaron muestras del lomo para determinar el contenido en grasa intramuscular y su perfil de ácidos grasos. La extracción de la grasa, la metilación e identificación de los ácidos grasos se describen en Humada et al. (2012). Los datos fueron analizados con el paquete estadístico SPSS 17.0, utilizando un modelo de un factor (edad de sacrificio).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los lotes 14m y 16m presentaron valores de peso de canal y notas de engrasamiento superiores ($p < 0,05$) al lote 12m. Los tres lotes presentaron notas de engrasamiento y conformación bajas. La edad de sacrificio no afectó a la conformación.

Tabla 1. Consumo de concentrado, calidad de la canal, % de grasa intramuscular y perfil de ácidos grasos.

		Edad de sacrificio			EEM	Sig.
		12 m n=9	14 m n=7	16 m n=9		
Consumo de concentrado (kgMS/animal)		368	494	636	-	-
Peso de la canal (kg)		141 ^c	187 ^{ab}	203 ^a	6,485	***
Engrasamiento de la canal:	Escala 1-15	2,3 ^b	4,4 ^{ab}	5,0 ^a	0,367	**
	Escala 1-5	1	2-	2		
Conformación de la canal	Escala 1-18	4,0	4,5	5,0	0,224	ns
	SEUROP	O-	O	O		
Grasa intramuscular (%)		1,14	1,31	1,41	0,074	ns
% de ácidos grasos						
	Saturados	37,4	39,8	39,1	0,62	ns
	Poliinsaturados	30,5	23,6	27,3	1,33	ns
Cociente n-6/ n-3		2,30	2,09	2,52	0,073	ns
Cociente Poliinsaturados/Saturados		0,84	0,60	0,70	0,047	ns

ns = $p > 0,05$; * = $p \leq 0,05$; ** = $p \leq 0,01$; *** = $p \leq 0,001$.

El factor edad de sacrificio no afectó ni al % de grasa intramuscular ni a ninguno de los parámetros relativos al perfil de ácidos grasos. Tanto el cociente n-6/n-3 como la relación poliinsaturados/saturados se sitúan en los valores recomendados (por debajo de 4 y por encima de 0,45, respectivamente) (Humada et al., 2012). En relación al contenido en grasa intramuscular se puede destacar que se obtuvieron valores relativamente altos de este parámetro teniendo en cuenta bajo consumo de concentrado (Gil et al., 2001).

La baja cantidad de concentrado empleada por kg de canal obtenido (2,6; 2,6 y 3,1 kg, respectivamente), compatible con niveles aceptables de grasa intramuscular, junto con la mejora, desde el punto de vista de la salud del consumidor, en el perfil de ácidos grasos respecto del obtenido en sistemas intensivos (Humada et al., 2012), constituyen ventajas del acabado en pasto de este tipo de animales de raza rústica. A ello hay que sumar lo limitado de las mejoras en la conformación y el engrasamiento de la canal que aporta, en este tipo de animales, el acabado con pienso a libre disposición (Humada et al., 2011).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aldai N, Nájera AI, Dugan MER, Celaya R, Osoro K. *Meat Science*. 2007; 76: 682-691.
Gil M, Serra X, Gispert M, Oliver MA, Sañudo C, Panea B *et al.* *Meat Science*. 2001; 58: 181-188.
Humada MJ, Serrano E, Sañudo C, Rolland DC, Dugan MER. *Meat Science*. 2012; 90: 678-685.
Humada MJ, Cimadevilla C, Sañudo C, Dugan MER, Rolland DC, Serrano E. 2011. XIV Jornadas sobre Producción Animal AIDA: 586-588.

Agradecimientos: INIA RTA2007-00003-00-00. FPI-INIA2007. Doc-INIA 2008.