

PARÁMETROS PRODUCTIVOS, CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL Y DE LA CARNE DE TERNEROS DE RAZA MONCHINA Y TUDANCA SACRIFICADOS A LOS 9 MESES DE EDAD

Toribio A¹, Campos MV², Humada MJ², Cimadevilla C¹, Serrano E²

¹Servicio de Producción Animal, D.G. de Ganadería / ²CIFA, D.G. de Desarrollo Rural
Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural. Gobierno de Cantabria.

INTRODUCCIÓN

Un tipo de animal apreciado en las carnicerías especializadas en la carne de las razas autóctonas de Cantabria es el ternero sacrificado entre los 8 y los 10 meses de edad y acabado según la época del año y los recursos de la explotación en pasto con la madre o en estabulación con concentrado a libre disposición, una vez destetado.

OBJETIVO Y MATERIAL Y MÉTODOS

El objetivo de este trabajo es conocer los rendimientos productivos, la calidad de la canal y de la carne de terneros de raza monchina y tudanca, destetados a los 5 meses de edad y alimentados hasta el sacrificio, a los 9 meses de edad, con silo de hierba y concentrado comercial a libre disposición. Se emplearon 8 terneros de raza tudanca y 6 de monchina. Todas las medidas y determinaciones recogidas en la Tabla 1, así como la prueba de consumidores para valorar la aceptabilidad de la carne, se realizaron siguiendo la metodología descrita en Cañeque y Sañudo (2005). La calidad de la carne se valoró sobre carne madurada 3, 7 y 14 días.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla 1. Parámetros productivos, características de la canal y calidad de la carne.

	Raza Tudanca		Raza Monchina		Sig.	
	Media	E.T.	Media	E.T.		
Consumo de concentrado (kgMS/animal)	608	-	454	-	-	
Peso vivo al sacrificio (kg)	264	8,1	248	9,5	n.s.	
Ganancia media diaria (g)	1.086	39,6	1.087	29,4	n.s.	
Peso de la canal fría (kg)	142	3,8	132	5,5	n.s.	
Conformación SEUROP	P+	-	O-	-	-	
Engrasamiento (1-5)	2	-	2	-	-	
Medidas lineales de la canal (cm)						
Longitud	110,5	1,36	105,9	0,96	*	
Profundidad interna del pecho	37,1	0,46	35,8	0,36	*	
Perímetro de la pierna	90,3	0,94	88,3	1,48	n.s.	
Longitud de la pierna	70,3	0,67	66,8	1,01	**	
Espesor de la pierna	20,6	0,71	21,5	0,36	n.s.	
Peso del chuletero (kg)	14,1	0,64	13,3	0,73	n.s.	
Peso de la grasa perirrenal (kg)	2,4	0,18	1,9	0,15	t	
% de músculo de la chuleta de la 6ª costilla	66,9	0,97	70,5	0,76	*	
% de grasa de la chuleta de la 6ª costilla	18,1	0,95	14,2	0,79	**	
pH a las 24 horas	5,4	0,06	5,5	0,07	n.s.	
% de grasa intramuscular	2,9	0,43	2,4	0,36	n.s.	
Fuerza máxima de corte (kg)	3d	6,2	0,46	7,2	0,79	n.s.
	7d	4,7	0,41	5,5	0,48	n.s.
	14d	4,0	0,43	4,7	0,41	n.s.
Aceptabilidad general (escala 1-10)	3d	5,7	0,25	5,5	0,22	n.s.
	7d	6,2	0,14	5,6	0,16	*
	14d	6,4	0,16	6,3	0,23	n.s.

ns = $p > 0,1$; t = $\leq 0,1$; p * = $p \leq 0,05$; ** = $p \leq 0,01$; *** = $p \leq 0,001$.

Las características de la canal y calidad de la carne entre los dos tipos de animales fueron muy similares. Se puede destacar el menor consumo medio de concentrado del lote de animales de raza monchina que se traduce en un consumo medio de concentrado de por kg de canal producido 3,4 kg frente a los 4,3 del lote de raza tudanca. Los animales de raza monchina también presentaron un % menor ($p \leq 0,05$) de grasa diseccionable de la chuleta de la 6ª costilla y una tendencia ($p \leq 0,1$) a un menor peso de la grasa perirrenal. No se observaron diferencias en el % de grasa intramuscular,

relativamente alto pese a tratarse de animales sacrificados con sólo con 9 meses (Gil et al., 2001). También es importante destacar la importancia de la maduración sobre los parámetros de calidad de la carne. En el tipo de animal producido en este ensayo, el tiempo de maduración más adecuado parece situarse a partir de los 7 días postsacrificio.

BIBLIOGRAFÍA

Cañeque V., Sañudo C. coordinadores. Estandarización de las metodologías para evaluar la calidad del producto (animal vivo, carne y grasa) en los rumiantes. Monografías INIA: Serie Ganadera nº 3. Madrid: INIA; 2005.

Gil M, Serra X, Gispert M, Oliver MA, Sañudo C, Panea B *et al.* Meat Science. 2001; 58: 181-188.

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