

Efecto del sistema de producción sobre las características de la canal, de la carne y de la grasa de terneros de raza Tudanca

³Soto S., Fernández Díez A., Caro I., ¹Humada M.J., ²Cimadevilla C., Mateo J. **¹Serrano E.**

¹ CIFA, D.G. de Desarrollo Rural, Gobierno de Cantabria

² Servicio de Producción Animal, D.G. de Ganadería, Gobierno de Cantabria

³ Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Méjico

⁴ Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.



Objetivo

Estudiar el efecto de dos sistemas de producción (**destete y acabado en estabulación con silo de hierba y concentrado comercial a libre disposición** vs. **acabado en pastoreo sin destete y suplementación con harina de cebada a libre disposición**) sobre la calidad de la canal y de la carne y el perfil de ácidos grasos y de compuestos volátiles de la grasa de terneros sacrificados a los **9** ó **10** meses de edad, respectivamente.



Resultados



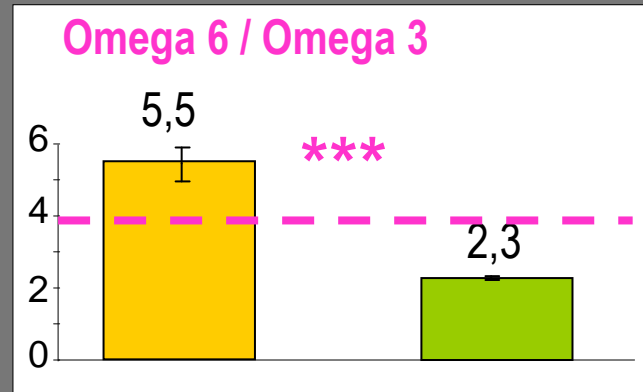
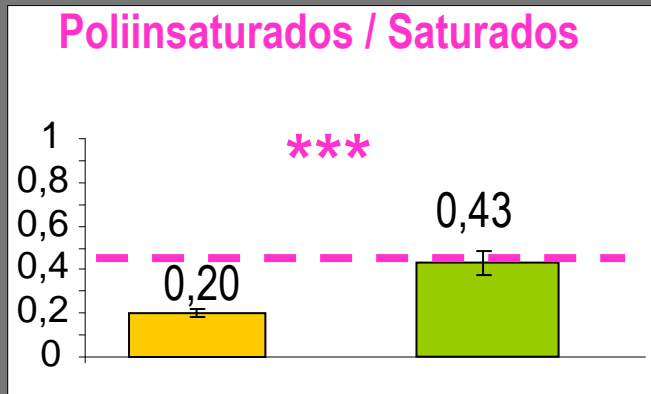
	CEBO ESTABILACIÓN	PASTO + LECHE CEBADA	Sig.
Consumo concentrado (kg/animal)	608 (pienso compuesto)	209 (harina de cebada)	-
Ganancia de peso (g/día)	1.086	842	***
Peso canal caliente (kg)	142	139	ns
Conformación (escala 1-18)	3,1	3,4	ns
Engrasamiento (1-5)	2	2	-
% de grasa de la 6ª costilla	18,1	11,8	***
Grasa intramuscular (% MF)	2,9	1,4	**
Color grasa subcutánea	b*	6,7	***
	c*	8,3	***
Color lomo	b*	3,3	†
	h _{ab}	11,4	†
Fuerza máxima de corte (kg)	5,9	8,2	ns

Canal similar con menos concentrado

Menos grasa, más amarilla.

Tendencia a carne más roja, sin diferencias en terneza

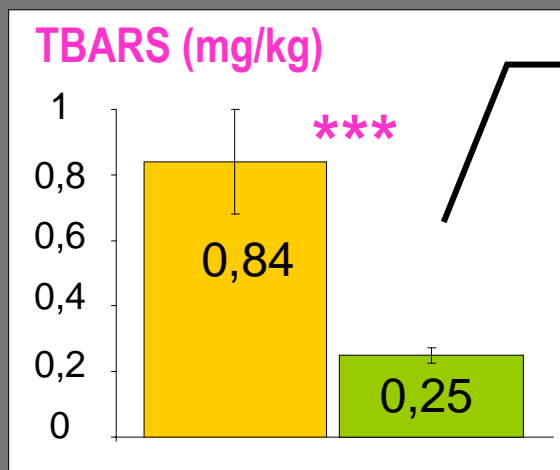
Perfil de ácidos grasos (grasa intramuscular)



Perfil de ácidos grasos más saludable

Oxidación de la grasa y perfil de compuestos volátiles

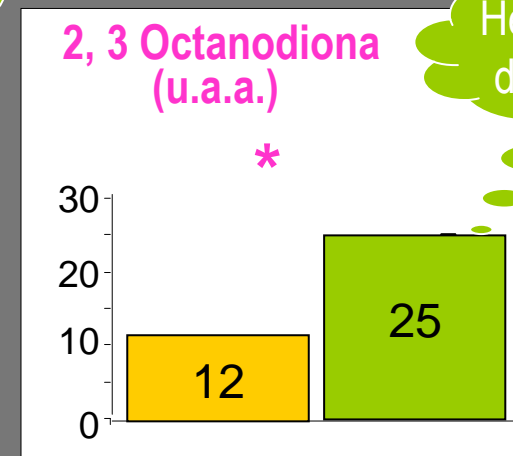
(grasa intramuscular)



Menor contenido en:
Octanal
2-octenal
2,4 decadienal
2-heptanona
1-octen-3-ona

Mayor vida útil

(grasa perirrenal)



Herramienta de diferenciación