

¿MARCADORES ESPECÍFICOS PARA UNA RAZA DE CARNE?

AAB. 2012. Revista Brangus, Bs. As., 34(64):80.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Bovinos de carne, selección y cruzamientos](#)

UN ESTUDIO ANALIZA LOS MARCADORES GENÉTICOS DE LA CALIDAD SENSORIAL EN LA CARNE DE LA RAZA FRANCESA SALERS

Un estudio llevado a cabo por el instituto francés INRA ha buscado determinar la especificidad de una raza francesa de ganado vacuno, la Salers, en cuanto a sus características musculares, la calidad de su carne y los marcadores genéticos de su calidad sensorial.



Para el estudio analizaron las cualidades sensoriales de dos músculos distintos (*Longissimus thoracis* y *Semitenidosus*) en 29 machos de la raza Salers. Se analizaron las propiedades contráctiles y se identificaron 19 proteínas como marcadores de calidad sensorial, siendo cuantificados mediante la técnica dot-blot, que utiliza anticuerpos específicos para cada una de las proteínas. Las cualidades sensoriales (terneza, jugosidad, sabor) de las muestras fueron estimadas por un panel de catadores entrenados.

Según los resultados, la terneza de la carne de esta raza tiene un origen biológico diferente al resto de razas especializadas en la producción cárnica (*Charolais*, *Limousin* o *Blonde d'Aquitaine*) por lo que no se pueden utilizar los mismos marcadores para analizar su terneza y son necesarios nuevos estudios para determinar marcadores específicos para las razas autóctonas.

Salers es una raza francesa originaria del Macizo Central (Salers, al lado de Aurillac), esta raza fue seleccionada en el pasado por sus aptitudes mixtas: trabajo, leche y carne. Hoy día se cuentan 205.000 vacas Salers en Francia. La raza está presente en más de treinta países del mundo.

El estudio ha revelado una relación entre alguna de las proteínas estudiadas y la jugosidad de la carne. En concreto, la proteína DJ-1 puede ser un buen marcador de jugosidad en la raza Salers en los músculos estudiados.

A tenor de todo lo anterior, se podría desarrollar un test para analizar las cualidades sensoriales de los animales en vivo o a partir de biopsias de las canales, algo que está siendo desarrollado por el INRA.

Volver a: [Bovinos de carne, selección y cruzamientos](#)