

## Block test comparativo De bubillos y novillos

Coordinado por la Dra. Gladis Rébak, Titular de la  
Cátedra de Tecnología de la Carne y Derivados, Facultad de Ciencias Veterinarias,  
Universidad Nacional del Noreste (UNNE), y sus colaboradores.

El trabajo se desarrolló en la Facultad y en el Frigorífico Tomás Arias S.A. de Corrientes del 23 al 25 de Noviembre de 2005. Colaboraron la Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (ONCCA) y la Asociación Argentina de Criadores de Búfalos (AACB).

### Comentarios

**Alimentación:** Todos los animales, tanto bubalinos como vacunos, fueron criados y terminados en condiciones similares, a campo natural en Corrientes.

**Faena:** Se faenaron 18 novillos vacunos cruza índica de cuatro años, siete bubillos de dos años (481 Kg. y 54,21 % de rinde), un bubillo de tres años (570 Kg.) y uno de cuatro años (610 Kg.). Estos dos rindieron 53,7 %. Para la despostada se eligieron: novillo del grupo de tres mejores entre los vacunos y el bubillo de tres años.

Las medias canales bubalinas presentaron una vista excelente: carne rosada y grasa totalmente blanca. Mejor aspecto que la carne vacuna.

En la despostada fueron similares los rendimientos tanto del corte pistola como de los cortes especiales, aunque el peso físico fue mayor en los búfalos.

Calidad: Tanto en la faena como en el desposte no hubo diferencias de calidad entre vacunos y bubalinos.

### Resultados

Tabla 1. Promedios de peso vivo, carcasa caliente y fría y rendimientos de faena en vacunos (tipificados U2 y U2-1) y bubalinos (tipificación U2, INTA Castelar, 1986)

| Rendimientos               | Vacuno | Bubalino |
|----------------------------|--------|----------|
| Peso vivo (Kg.)            | 469,77 | 516,51   |
| Peso carcasa caliente      | 244,00 | 280,00   |
| Peso carcasa fría (Kg.)    | 237,20 | 272,20   |
| Rend. carcasa caliente (%) | 51,94  | 54,21    |
| Rend. carcasa fría (%)     | 50,49  | 52,70    |

Tabla 2. Promedios de rendimientos de cuarteo y despostada de cortes de primera categoría comercial (Rump and Loin al rojo) en vacunos y bubalinos post maduración expresados en porcentaje de los pesos de media canal fría\* y de corte pistola a tres costillas\*\*.

| Rendimientos              | Vacuno | Bubalino |
|---------------------------|--------|----------|
| Pistola a tres costillas* | 43,54  | 42,75    |
| Lomo**                    | 3,20   | 3,50     |
| Bife angosto              | 7,68   | 6,83     |
| Corazón de cuadril        | 4,78   | 5,15     |

Tabla 3. Promedios de rendimientos de despostada de cortes comerciales en vacunos y bubalinos post maduración expresados en porcentaje del peso de corte pistola a tres costillas.

| Rendimientos      | Vacuno | Bubalino |
|-------------------|--------|----------|
| Peceto            | 3,79   | 4,35     |
| Cuadrada          | 8,61   | 9,39     |
| Nalga de adentro  | 13,82  | 11,84    |
| Colita de cuadril | 2,01   | 2,31     |
| Tapa de cuadril   | 3,11   | 3,27     |
| Bola de lomo      | 8,67   | 8,63     |
| Tortugueta        | 2,80   | 3,11     |
| Garrón            | 3,17   | 3,07     |

Tabla 4. Promedios de rendimientos de subproductos de despostada en vacunos y bubalinos post maduración expresados en porcentaje del peso de corte pistola a tres costillas.

| Datos (%)            | Vacuno | Bubalino |
|----------------------|--------|----------|
| Recortes comestibles | 8,45   | 8,89     |
| Hueso                | 20,94  | 20,64    |
| Grasa                | 8,55   | 8,04     |

Tabla 5. Perfil de ácidos grasos intramusculares en búfalo

| Ácidos grasos                    | Promedio |
|----------------------------------|----------|
| Oleico (C18:1)                   | 38,25    |
| Palmitoleico (C16:1)             | 2,06     |
| Linoleico (C18:2) n-6            | 3,25     |
| Linolénico (C18:3) n-3           | 2,02     |
| Araquidónico (C20:4) AA n-6      | 0,94     |
| Eicosapentanoico (C20:5) EPA n-3 | 0,30     |
| Docosahexaenoico (C22:6) DHA n-3 | 0,055    |
| Relación w6/w3                   | 2,14     |
| Saturados                        | 0,49     |
| Insaturados                      | 0,51     |
| Relación Saturados/Insaturados   | 0,96     |