

RENDIMIENTO Y CARACTERÍSTICAS CÁRNICAS DEL CABRITO CRIOLLO SANLUISEÑO (ARGENTINA)

Rossanigo C., Frigerio K. y Silva Colomer J.. 1997. XXIIª Jornadas Científicas de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia. Tenerife (España). Avances en Alimentación y Mejora Animal, 37(4-5):41.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción caprina](#)

RESUMEN

Con el objeto de conocer las características de la canal del cabrito criollo mamón de la provincia de San Luis (Argentina), se evaluaron 20 animales criados en dos sistemas diferentes; en un sistema semi-intensivo (dos establecimientos) donde las cabras eran alimentadas con pasturas de calidad y suplementadas, durante el último tercio de gestación y la lactancia, con heno de alfalfa y grano partido de maíz; y en un sistema real a campo con pastizal natural de monte.

Los cabritos fueron criados con lactancia natural restringida a dos tomas diarias y faenados, a los 45-60 días con un peso vivo entre los 9 a 12 kg, según la tradición regional (con cabeza, riñón y sin pezuñas).

Las 20 canales congeladas se enviaron al Instituto de Tecnología de Carnes (INTA Castelar) para analizar el rendimiento porcentual de músculo, grasa y hueso; y el contenido de grasa intramuscular (GI) y de colesterol (C) de la carne. Los resultados promedio y coeficiente de variación fueron:

	Semi- intensivo 1 (n=10)	Semi-intensivo 2 (n=6)	Sistema real (n=4)
Rendimiento canal	56,17 (3,9)	52,88 (4,4)	64,30 (4,3)
Calidad de res			
% músculo	52,32 (4,7)	47,48 (2,7)	46,88 (8,6)
% grasa	9,89 (21,8)	8,59 (33,0)	7,39 (37,1)
% hueso	26,47 (8,0)	22,24 (3,9)	23,18 (10,5)
Calidad carne			
Grasa intramuscular (GI)(%)			
músculo longissimus	1,1 (15,0)	1,4 (48,6)	1,3 (57,2)
músculo semitendinoso	1,6 (25,0)	1,1 (29,3)	1,2 (13,8)
Colesterol (C) (mg/%)			
músculo longissimus	---	50,33 (17,8)	53,5 (15,6)
músculo semitendinoso	44,5 (2,9)	53,20 (13,1)	58,0 (5,0)

() coeficiente de variación

Se concluye que los valores de GI son sumamente bajos comparados al de otras carnes rojas, como la de novillo y la de cordero que rondan en los 2,6 a 2,8%. El contenido de C es similar a otras carnes rojas (novillo 51,9 mg/100 g y cordero 50,8 mg/100 g).

Volver a: [Producción caprina](#)