

EVALUACIÓN DEL CRECIMIENTO, RENDIMIENTO Y CALIDAD DE LA CARNE DEL CABRITO CRIOLLO SANLUISEÑO

Rossanigo, C.*, Frigerio, K.* y Silva Colomer, J.*. 1996. Rev. AAPA 16(1):GM3: 2-3.
20° Congreso Argentino de Producción Animal, Termas de Río Hondo.

*INTA-EEA San Luis. Centro Regional La Pampa-San Luis,
Villa Mercedes, San Luis.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción caprina](#)

RESUMEN

Dentro del plan "Potencial productivo de la cabra criolla sanluiseña" se llevó a cabo un trabajo que tuvo como finalidad reunir datos sobre el rendimiento carnicero (% de músculo, grasa y hueso) y el contenido de grasa intramuscular (o veteado) y de colesterol de la carne de 10 cabritos criollos tipo sanluiseño (7 machos y 3 hembras).

Se evaluó el crecimiento: peso al nacimiento, peso a la faena, ganancia diaria de peso, edad de faena, peso de la canal, rendimiento de faena. Las diez canales congeladas se enviaron al Instituto de Tecnología de Carnes - CICV- del INTA Castelar para analizar el rendimiento porcentual de músculo, grasa y hueso y el contenido de grasa intramuscular y de colesterol de la carne.

Los cabritos fueron criados con lactancia natural por cabras alimentadas con pastoreos de agropiro, suplementadas, durante el último tercio de gestación y la lactancia, con heno de alfalfa y grano partido de maíz. Las pariciones tuvieron lugar entre el 22 y el 25 de julio de 1995.

El peso medio al nacer fue de 3,16 kg \pm 0,415. El peso medio vivo de faena fue de 10,45 kg \pm 0,825, obteniéndose una ganancia diaria de peso de 0,135 kg \pm 0,024. La edad media de faena fue de 54,3 días \pm 3,4. El peso medio de la canal fue de 5,87 kg \pm 0,53, resultando un rendimiento de faena de 56,17% \pm 2,21.

Las canales fueron evaluadas en dos mitades separadas y los resultados se expresan como resultado de ambas, separadas por sexo (machos n=14, hembras n=6). Para los cálculos no se tuvieron en cuenta la cabeza, la grasa mediastínica ni el rabo. El peso medio de las media reses fue de 2,67 kg \pm 0,24 para los machos, y de 2,45 kg \pm 0,28 para las hembras. El rendimiento porcentual de grasa, músculo, hueso, cabeza y otros componentes fue, respectivamente, de 52,62% \pm 1,93, 9,97% \pm 2,25, 26,69% \pm 1,96, 0,58% \pm 0,06 y 0,24% \pm 0,11 para los machos; y de 51,63% \pm 2,96, 9,72% \pm 2,04, 25,95% \pm 2,25, 0,53% \pm 0,03 y 0,32% \pm 0,04 para las hembras.

El contenido de grasa intramuscular, analizado en los músculos Longissimus y Semitendinoso, fue de 1,1% \pm 0,18 y 1,4% \pm 0,38 respectivamente, en los machos. En las hembras fue de 1,1% \pm 0,15 (Longissimus) y de 1,8% \pm 0,44 (Semitendinoso).

El contenido de colesterol, analizado en el músculo Longissimus, resultó 49,1 mg/100 g \pm 1,31, para los machos, y para las hembras 40,8 mg/ 100 g \pm 1,34. Se concluye que los valores de grasa intramuscular 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 colesterol son similares a otras carnes rojas (novillo 51,9 mg/100 g y cordero 50,8 mg/100 g).

Palabras clave: cabrito, rendimiento carnicero, grasa intramuscular, San Luis.

Key Words: *goat kid's meat*, intramuscular fat, colesterol, San Luis.

Volver a: [Producción caprina](#)