

# 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](http://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](#)