

CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL Y DE LA CARNE DE CABRITOS CRIOLLOS DE CÓRDOBA

Bonvillani, A., Peña Blanco, F., De Gea, G., Morandini, M., Petryna, A., Freire, V., Grigioni, G. y Irurueta, M. 2005. Revista Argentina de Producción Animal 25(1):361-362.
Fac. Agron. y Vet., UNRC, Córdoba, Argentina;
Fac. Vet., Univ. Córdoba, España;
ITA-CIA, INTA-Castelar.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción caprina](#)

Se realizó una caracterización y valoración de la canal y de la carne de cabritos criollos del sur de Córdoba. Se sacrificaron 30 machos y 30 hembras de 45 a 60 días de edad, entre 10 kg y 15 kg de peso vivo. La evaluación de la canal de cabritos se realizó a nivel objetivo sobre todos los animales mientras que la valoración de la carne se efectuó en 20 animales de cada sexo. Para la valoración objetiva de la canal se determinaron los siguientes pesos: vivo en ayunas, de la canal, de los cortes de la hemicanal izquierda y de los componentes tisulares de la espalda.

En la evaluación de la carne se utilizó el músculo longissimus dorsi y se determinó pH, capacidad de retención de agua (CRA) y color, estableciéndose para este último los parámetros L*, a* y b* (iluminante D65, sistema CIELab, BYK Gardner colorview model 9000). Los datos fueron comparados mediante un ANOVA. El peso vivo en ayunas (PVA) como promedio de machos y hembras fue de $11790,70 \pm 368,5$ g y el rendimiento (R) promedio se calculó en $47,81 \pm 2,5\%$. Si bien los machos mostraron mayores valores para PVA, R y peso de canal caliente las diferencias no fueron estadísticamente significativas.

Los cortes de la hemicanal izquierda presentaron la siguiente composición: Vahadla 8%, Bajos 10%, Costillar 15%, Cuello 9%, Espalda 21%, Pierna 32%; las diferencias entre sexos no fueron significativas. La pierna fue el corte de mayor peso con un promedio de $900,55 \pm 147,6$ g.

La disección de la espalda izquierda mostró la siguiente constitución tisular promedio: músculo $402,39 \pm 69,4$ g (67,94%), hueso $150,88 \pm 24,9$ g (25,57%), grasa $15,83 \pm 6,9$ g (2,71%) y desechos $17,59 \pm 5,5$ g (3,01%). La cantidad de tejido muscular y óseo de la espalda fue superior en los machos. El músculo en los machos alcanzó el 68,5% y en las hembras al 67,4% ($p \leq 0,05$). El hueso correspondió en los machos al 26,7% y al 24,4% en las hembras ($p \leq 0,01$). La cantidad de grasa de la espalda fue mayor en hembras (3,45%) con respecto a los machos (1,99%), ($p \leq 0,01$). En cabritos los depósitos grasos cavita ríos son los más importantes y si bien las hembras poseen mayor contenido graso en todos los depósitos cavita ríos las diferencias fueron significativas únicamente para grasa omental y renal ($p \leq 0,01$). Con respecto a la valoración instrumental de la carne: pH y CRA evidenciaron diferencias significativas entre sexos (pH: $p \leq 0,05$ y CRA: P.D. 0,01). Los parámetros para color L* y a* presentaron diferencias altamente significativas entre sexos ($p \leq 0,01$) mientras que para b* las diferencias fueron significativas ($p \leq 0,05$). Es decir que el músculo de las hembras tendió a ser de color más rojo pero menos claro y con una componente amarilla más elevada que en los machos.

Los resultados observados en este trabajo no difieren de los obtenidos en cabritos criollos de otras regiones. En general se observa que las canales de caprinos son magras, presentan escaso grado de grasa de cobertura y predominio de medidas longitudinales. La importancia de este trabajo se basa en determinar características o atributos que posee la canal y la carne del cabrito criollo regional.

Cuadro 1.- Características de la canal y de la carne en cabritos criollos. Valores promedio y desvíos estándar.

Características de la canal	Hembras	Machos
PVA (g)	11631,70 ± 299,5	11949,70 ± 276,8
PCC (g)	5711,00 ± 944,8	5876,33 ± 959,2
Rendimiento (%)	47,69 ± 2,5	47,92 ± 2,5
Constitución de la espalda		
Músculo (g)	395,31 ± 68,8 a	409,47 ± 70,4 b
Hueso (g)	140,02 ± 18,3 a	161,73 ± 26,2 b
Grasa (g)	19,83 ± 6,2 a	11,82 ± 4,9 b
Grasas cavitarias		
Grasa Omental (g)	119,02 ± 59,6 a	73,56 ± 30,0 b
Grasa Renal (g)	31,1 ± 18,8 a	21,1 ± 12,3 b
Características de la carne		
pH	5,68 ± 0,07 a	5,74 ± 0,08 b
CRA	29,25 ± 1,7 a	30,81 ± 1,5 b
L	39,36 ± 2,3 a	42,05 ± 2,6 b
a	12,70 ± 1,5 a	11,09 ± 1,7 b
b	1596 ± 1,2a	14,98 ± 1,7 b

Palabra clave: cabritos criollos, canal, carne. Key words: creole kids, carcass, meat.

Volver a: [Producción caprina](#)