

COMPARACIÓN DE LA CANAL Y DE LA CARNE DE CABRITOS CRIOLLOS Y ANGLO NUBIAN

Bonvillani, A., Morandini, M., Petryna, A., Freire, V., Grivel, D., Grigioni, G. e Irueta, M. 2005.
28° Congreso Argentino de Producción Animal, Rev. Arg. de Prod. Animal 25(1):362-363.
Fac. Agronomía y Veterinaria, UNRC, Córdoba, Argentina.
CNIA-Instituto Tecnología de Alimentos, INTA Castelar.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción caprina](#)

El objetivo del trabajo fue comparar características de la canal y de calidad de la carne de cabritos machos Criollos y de raza Anglo Nubian. Para ello se evaluaron diferentes parámetros de cabritos provenientes de sistemas productivos del Dpto. Río Cuarto, provincia de Córdoba.

Se utilizaron muestras provenientes de 20 machos criollos (C) y 20 Anglo Nubian (AN).

Para la valoración de la canal se determinaron los siguientes pesos: vivo en ayunas, de la canal, de los distintos cortes de la hemicanal izquierda y de los componentes tisulares de la espalda. Luego de la faena, las muestras fueron conservadas en cámara a $-20\pm 1^{\circ}\text{C}$ hasta el momento de la evaluación y descongeladas, luego a 0°C .

Para las mediciones de color se determinaron los parámetros L^* , a^* y b^* , (iluminante D65, sistema CIELab, BYK Gardner color view model 9000).

La Capacidad de Retención de Agua (CRA) se determinó por compresión de la muestra sobre papel de filtro siguiendo la metodología propuesta por Zamorano.

Los datos se analizaron mediante ANOVA, utilizando el software estadístico SPSS+ 12,0 (Illinois, USA). Los resultados de canal y calidad de carne se detallan en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Características de la canal de cabritos criollos y Anglo Nubian

Características de la canal	Criollos (X+DS)	Anglo Nubian (X+DS)
PVA (kg) *	11,46±1,41	10,45±0,68
PCC (kg)	5,67±0,92	5,33±0,40
Rendimiento (%) *	49,34±2,51	51,02±1,59
Hemicanal Izquierda		
Espalda *	578,31±86,80	529,34±43,49
Pierna	878,46±156,87	804,69±61,48
Costillar	414,55±88,72	374,53±36,17
Bajos	295,84±54,78	289,06±33,72
Cuello *	260,17±56,51	225,42±27,79
Badal *	212,09±39,61	177,60±30,45
Constitución de la Espalda		
Músculo (g) *	385,14±61,96	344,02±30,24
Hueso (g)	150,68±25,84	145,04±12,19
Grasa (g) *	11,74±6,60	19,97±10,82
Desechos (g)	19,06±6,05	16,85±3,73
Grasas Cavitarias		
Grasa Pericardica (g)	8,72±2,97	9,34±2,84
Grasa Omental (g) *	74,15±32,03	114,33±36,46
Grasa Mesentérica (g)	122,81±25,83	139,96±30,10
Grasa Renal (g) *	36,71±20,72	99,13±36,93
Características de la carne		
pH	5,74±0,08	5,73±0,10
CRA	30,81±1,49	29,93±1,97
L *	42,05±2,66	48,60±2,62
a *	11,09±1,70	8,52±1,49
b *	14,98±1,65	15,88±1,57

X: promedio; D. S.: desvío estándar. - *: diferencias estadísticamente significativas entre tratamientos <0 051

En cuanto a características de la canal se observó que si bien el peso vivo en ayunas fue mayor en Criollos, el rendimiento de los Anglo Nubian fue superior y presentó menor variabilidad. Para la hemicanal izquierda los cortes de Espalda, Cuello y Badal mostraron pesos significativamente superiores en Criollos que en Anglo Nubian. La disección de la espalda mostró que en Criollos fue significativamente mayor el tejido muscular y menor la cantidad de grasa que en Anglo Nubian. En estos últimos se observó mayor cantidad de grasas cavitarias que en los Criollos pero únicamente hubo diferencias significativas para grasa omental y renal. Se observaron diferencias significativas para los parámetros de color L^* y a^* entre tratamientos. La carne de los animales Anglo Nubian tendió a un color menos rojo y más claros mientras que en los Criollos la carne tiende a colores más rojo y más oscuros. El pH y CRA no presentaron diferencias significativas entre razas. Estos resultados constituyen un aporte para la caracterización de las razas caprinas predominantes en la región.

Palabras clave: carne caprina, calidad de carne, CRA, pigmentación, pH.

[Volver a: Producción caprina](#)