

CALIDAD DE CARNE DE CABRITOS: CARACTERIZACIÓN INSTRUMENTAL DE LA TERNEZA Y PERFIL SENSORIAL.

Freire, V., Bonvillani, A., Carduza, F. y Langman, L. 2005. 28° Congreso Argentino de Producción Animal, Rev. Arg. de prod. Animal 25(1):364-365.
Fac. Agronomía y Veterinaria, UNRC, Córdoba.
Inst.Tec. de Alimentos, CIA, INTA Castelar.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción caprina](#)

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

Se utilizaron muestras provenientes de 20 machos, 10 Criollos (C) y 10 Anglo Nubian (AN), con pesos medios (con ayuno) de 11,812 kg y 10,622 kg, respectivamente. 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 evaluar terneza objetiva las muestras de bife fueron cocinadas en forma estándar hasta una temperatura interna final de 71°C , registrada con termocuplas tipo T, insertas en el centro geométrico de las mismas. Se registraron los pesos antes y después de la cocción.

Para establecer los valores de esfuerzo al corte se empleó la cizalla de Warner Bratzler siguiendo los lineamientos generales de American Meat Science Association (AMSA) para la medición instrumental de la terneza en carnes.

Para realizar el perfil sensorial se utilizó un panel de 8 jueces entrenados (ITA Castelar), los cuales evaluaron las muestras de bife siguiendo los lineamientos generales de AMSA y la normativa general de IRAM para análisis sensorial.

Para evaluar los atributos de las muestras los jueces utilizaron escalas estructuradas de 9 puntos (mayor valor corresponde a mayor intensidad para los atributos flavor, aroma, terneza y jugosidad y "nada" de tejido conectivo).

Los datos fueron analizados a través de un análisis de varianza utilizando el procedimiento glm del programa SAS. Cuando se hallaron diferencias entre tratamientos se realizó un test de comparación de medias de Tukey. Los resultados de la evaluación objetiva de calidad se detallan en el Cuadro 1.

Merms por cocción: No se observan diferencias significativas en los valores de merms por cocción entre razas. Estos valores son los esperados para carnes congeladas.

Esfuerzo al corte: Las carnes provenientes de la raza criolla se caracterizaron como carnes "tiernas" observándose una diferencia significativa con las carnes de la raza Nubia que se califican como carnes "algo tiernas".

Cuadro 1: Terneza objetiva de carne de cabritos

Variables	Tratamientos	N	Media (%)	D. S.	C.V. (%)
Merms por cocción	C	10	28,72a	3,84	13,36
	AN	10	31,67a	11,78	37,19
Esfuerzo al corte	C	10	7,36b	1,57	21,32
	AN	10	9,56a	1,29	13,46

n: tamaño muestra]; D.S.: desvío estándar; C.V.: coeficiente de variación.
Letras diferentes en las medias de una misma variable indican diferencias estadísticamente significativas entre tratamientos ($p < 0,05$).

En el Cuadro 2, se destacan los resultados de la evaluación sensorial. Sólo se observaron diferencias significativas entre razas en el atributo jugosidad. Las muestras de la raza criolla fueron calificadas como carnes "algo jugosas" y las muestras de la raza Anglo Nubian como carnes "ni secas ni jugosas". Para el resto de los atributos sensoriales no se apreciaron diferencias significativas entre razas. Todas las muestras se califican como carnes de flavor y aroma "intenso", de "tiernas" a "algo tiernas" y con "trazas" de tejido conectivo.

Cuadro 2: Panel sensorial de carne de cabritos

Variables	Tratamientos	n	Media	D.S.	C.V. (%)
Flavor	C	10	7,16a	0,24	3,37
	AN	10	6,95a	0,46	6,61
Aroma	C	10	7,02a	0,2	2,86
	AN	10	6,98a	0,32	4,57
Terneza global	C	10	6,66a	0,56	8,34
	AN	10	6,62a	0,43	6,51
Terneza de fibras	C	10	6,77a	0,53	7,82
	AN	10	6,70a	0,34	5,09
Jugosidad	C	10	6,11a	0,78	12,82
	AN	10	5,15 b	0,43	8,42
Tejido conectivo	C	10	7,33a	0,25	3,46
	AN	10	7,00a	0,44	6,25

n: tamaño muestral; D.S.: desvío estándar; C.V.: coeficiente de variación.
 Letras diferentes en las medias de una misma variable indican diferencias estadísticamente significativas entre tratamientos ($P < 0,05$).

Sólo terneza objetiva y jugosidad mostraron diferencias entre razas. Resultados similares en cuanto a flavor, jugosidad y terneza se encontraron en perfiles sensoriales realizados en cabritos criollos de Chamental (La Rioja).

Palabras clave: carne caprina, calidad de carne, análisis sensorial. Key words: goat meat, meat quality, sensory analysis.

Volver a: [Producción caprina](#)