

CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL Y CARNE DE CORDEROS LECHALES CORRIEDALE

González, Carlos¹; Civit, Diego¹; Keilty, Horacio²; Díaz, Mauricio¹. 2007. Vº Congreso de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos, Mendoza, Argentina.

1-Facultad de Ciencias Veterinarias UNCPBA, Tandil, Argentina.

2-Facultad de Ciencias Veterinarias U.N.R., Casilda, Argentina.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción ovina de carne](#)

RESUMEN

En la actualidad, la producción de carne ovina ha despertado el interés del sector por su rentabilidad y posibilidades de expansión de los mercados, interno y externo. El objetivo del trabajo fue caracterizar las canales y carne de los corderos lechales de la raza Corriedale de la Provincia de Buenos Aires, compararlos con los lechales producidos en España y evaluar su aceptabilidad por parte de consumidores de carne ovina de la ciudad de Tandil. Para tal fin se sacrificaron 18 corderos procedentes de partos únicos criados al pie de la madre hasta su sacrificio. Se determinó peso de la canal fría, rendimiento comercial, conformación, engrasamiento, grasa perirenal, compacidad de la canal y pierna, color y consistencia de la grasa, color de la carne, espesor de los tejidos, composición tisular y grado de aceptabilidad por parte de los consumidores locales. El peso promedio de la canal fría fue de 7,3kg, el rendimiento comercial promedio del 48,1%, el 88,88% tuvo grado de conformación entre buena y normal, el 72,2% calificó en engrasamiento entre grado 2 y 3, el 77,78% calificó en grasa perirenal entre 1,5 a 3, la compacidad de la canal fue 0,14 y la de la pierna 1.01, el espesor promedio de los tejidos de 5,7mm. El 100% de las canales presentaron grasa blanda y crema y músculo rosa pálido. Los promedios de los tejidos de las paletas fueron, 24,7% de hueso, 60,7% de músculo y 14,6% de grasa total. La aceptabilidad por parte de los consumidores fue muy buena. Se concluye que las canales de los corderos lechales del ensayo presentaron mejor conformación y compacidad de la canal que los de España, no obstante, el grado de engrasamiento fue superior, deseable para el mercado argentino pero menos deseable para el español.

INTRODUCCIÓN

A partir de la Ley Nacional para la Recuperación de la Ganadería Ovina, promulgada en el año 2002, el sector ovino inició una lenta y progresiva recuperación. Debido a los bajos valores de las lanas superiores a 20 micrones y a las oportunidades de crecimiento y desarrollo de los mercados interno y externo para las carnes ovinas, este rubro ha despertado el interés a tal punto que los sistemas de producción tradicionales, orientados más hacia la lana, en el presente focalicen su atención en la producción de carne. En la actualidad, los corderos livianos (\leq a 13kg peso canal o res) representa el mayor volumen de la oferta y se está comenzando a producir y promocionar el cordero pesado ($>$ a 13kg peso canal o res) cuyo peso más común está cercano a los 19 a 20kg peso canal. No se ha explorado aún otra alternativa como el cordero lechal (6 a 8kg peso canal o res), común en los países mediterráneos de la UE, los cuales podrían ser comercializados en el mercado interno como productos diferenciados, semejante al chivito y cochinitillo y en el mercado externo, a valores superiores a los de los corderos livianos, Sañudo (2001). La raza Corriedale, es la más numerosa en la pradera pampeana lo cual permitiría desarrollar escala a la hora de abastecer ambos mercados. Por otra parte, la raza Corriedale, igual que la raza Merino puede recibir servicio de primavera o de verano lo que permitiría desestacionalizar la oferta, Calvo, (1982). Esta modalidad sería particularmente interesante en los sistemas agrícolas ya que el cordero lechal puede ser sacrificado entre los 25 a 45 días de nacido lo que permitiría aprovechar el potencial de producción de leche de la oveja y desocupar superficie para la producción de cereales y/u oleaginosas. De esta manera, las ovejas rotarían sobre verdes doble propósito y rastrojos, sin necesidad de que el productor asigne potreros exclusivos para esta especie. El objetivo del trabajo fue caracterizar las canales y carne de los corderos lechales de la raza Corriedale de la Provincia de Buenos Aires, compararlos con los lechales producidos en España y evaluar su aceptabilidad por parte de consumidores de carne ovina de la ciudad de Tandil.

MATERIALES Y MÉTODOS

Las actividades se desarrollaron en un establecimiento agrícola ganadero (ovinos) del partido de Tandil, provincia de Buenos Aires y en la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.

Animales. Se evaluaron 18 corderos procedentes de partos únicos, criados al pie de la madre hasta el momento del sacrificio. Los corderos fueron identificados y se registró peso de nacimiento, peso vivo al sacrificio (PVS)

y edad de faena; se calculó la ganancia diaria de peso desde el nacimiento hasta el sacrificio. Los animales se faenaron luego de 12 horas de ayuno, a un PVS entre 17 a 14kg, que corresponde a la categoría “corderos lechales”, Cañeque et al. (1989).

Canales. Luego del sacrificio, se efectuaron las siguientes determinaciones: Peso de la canal fría (PCF) tomada a las 24hs del sacrificio y se calculó el rendimiento comercial (PCF/PVS x 100). **Conformación:** se utilizaron los patrones fotográficos propuestos por Colomer-Rocher et al. (1988), adoptados por la UE, para canales menores o iguales a 13kg, que las clasifica en 5 clases [EUROP: E (excelente), U (muy buena), R (Buena), O (normal) y P (pobre)].

Engrasamiento: se emplearon los patrones fotográficos de la Normativa de la UE (Reglamento 461/93) que las clasifica en 4 clases (1: muy escasa; 2: escasa; 3: media; 4: importante).

Grasa perirenal: en ambos lotes se utilizó la escala propuesta por Colomer-Rocher et al. (1988), Grado 1: 100% de la superficie de los riñones descubiertos de grasa, Grado 2: 70% de la superficie cubierta de grasa y Grado 3: el 100% de la superficie cubierta de grasa.

Medidas morfométricas: a efectos de determinar la longitud de la canal (L1), longitud de la pierna (F1) y ancho de la grupa (G), se siguieron las indicaciones propuestas por Colomer-Rocher et al. (1988) y Fisher and de Boer (1994). Los puntos de referencia fueron: L1 (extremo caudal de la última vértebra sacra, extremo craneal del atlas), F1 (extremo distal del tarso, tuberosidad mayor de tibia) y G (distancia entre los dos trocánteres del fémur). Además, se determinó la profundidad de los tejidos entre la 11^a y la 12^a costilla (GR), a través de una incisión realizada entre ambas costillas a 11,5 cm de la apófisis espinosa, Kirton and Johnson, (1979). Se calcularon los índices de compacidad de la canal (PCF/L1) y (G/L) y de la pierna (G/F1).

Color de la carne, color de la grasa y consistencia de la grasa: se empleó el criterio de Colomer-Rocher et al. (1988), el cual clasifica a la carne en rosa pálido, rosada y roja; a la grasa en blanca, crema y amarilla y a la consistencia en dura, blanda y aceitosa.

Composición tisular: mediante la disección de la paleta (espalda), según el método recomendado por Colomer-Rocher et al. (1988), se determinó la proporción de sus componentes y se calculó la relación músculo/hueso y músculo/grasa.

Aceptabilidad sensorial: las canales fueron distribuidas a 18 grupos humanos compuestos cada uno por al menos 4 miembros, fueron asados y respondieron a las siguientes preguntas: no aceptable – medianamente aceptable – aceptable – muy aceptable.

Análisis estadístico. Se determinaron las medias, el desvío estándar (D.E.) y coeficiente de variabilidad (% CV).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla 1. Peso vivo, edad al sacrificio, ganancia de peso/día y rendimiento comercial.			
Variable	Promedios	DE	CV %
Peso vivo (g)	15,1	0,8	5,5
Edad (días)	39,4	1,7	4,4
Ganancia de peso (g/día)	289,0	26,2	9,0
Peso canal fría (kg)	7,3	0,8	10,5
Rendimiento comercial (%)	48,1	2,8	5,9

En la Tabla 1. se observa que los promedios de PVS, edad de sacrificio y ganancia de peso diario fueron de 15,1kg, 39,4 días y 289,0g respectivamente. En un ensayo, aún no publicado por el autor, se observó que el 75% de los corderos nacidos por partos únicos de la raza Corriedale tuvieron ganancias de peso vivo diario de 300 a 450g por lo tanto podrían haberse sacrificado para entrar en la categoría de lechal entre los 25 a 32 días de nacidos, González, (2006).

El rendimiento comercial fue inferior (48,1% VS 52,7%) al de los lechales de la raza Manchega debido, probablemente a que la raza Corriedale tiene mayor pérdida a la faena por peso de piel ya que es de aptitud lana-carne mientras que la Manchega es de aptitud leche-carne, Ruiz de Huidobro (1994).

Conformación: el 38,88% (7/18), 50,00% (9/18) y el 11,12% (2/18) de las canales clasificaron R, O y P respectivamente. El 88,88% clasifico bueno (R) y normal (O), aceptable para esta categoría.

Engrasamiento: el 22,22% (4/18), 16,67% (3/18), 38,90% (7/18), 16,66% ((3/18) y el 5,55% (1/18) clasificaron grado 1,5; 2,0; 2,5; 3,0 y 3,5 respectivamente. El 72,2% clasifico entre grado 2 y 3, aceptable para esta categoría.

Grasa pélvico renal: el 5,55% (1/18), 5,55% (1/18), 33,33% (1/18), 38,90% (7/18) y el 16,67% (3/18) clasificaron grado 1,0; 1,5; 2,0; 2,5 y 3,0 respectivamente. El 77,78% calificó como aceptable (1,5 a 3).

Los corderos Corriedale tuvieron mejor conformación, mayor engrasamiento y grasa pélvico renal que los de las razas Aragonesa, Churra y Merina, Martínez Cerezo et al. (2002).

Consistencia y color de la grasa subcutánea: el 100% de las canales clasificaron grado 2 (blanda) y 2 (crema). Color de la carne: el 100% de las canales presentaron canales color rosa pálido. Estas variables encuadran dentro de las exigencias para la categoría tipo lechal, Cañeque et al. (1989) y del consumidor europeo, Sañudo (2001)

Tabla 2. índices de compacidad de la canal y pierna y el espesor de los tejidos.			
Variables	Promedio	DE	CV %
Peso de la canal fría (kg)	7,3	0,8	10,5
Ancho de grupa (G) (cm)	16,8	1,2	7,2
Longitud de la canal (L) (cm)	52,1	1,4	2,7
Long. de la pierna (F) (cm)	16,5	0,4	2,3
Compacidad de la canal (G/L)	0,32	0,02	7,45
Compacidad de la canal (PCF/L)	0,14	0,01	10,03
Compacidad de la pierna (G/F)	1,01	0,07	7,27
Espesor de los tejidos (GR) (mm)	5,7	1,9	32,7

En la tabla 2. se observa que la compacidad de la canal y de la pierna fueron mayores que los corderos de las razas Aragonesa, Churra y Merina, Martínez Cerezo et al. (2002) e inferior al de los corderos livianos de la raza Corriedale, esto último se explica por las ondas de crecimiento y desarrollo de las partes del animal, González, et al. (2005). El espesor de los tejidos GR fue inferior (5,7mm VS 7,6mm) al de los corderos livianos de la raza Corriedale, González, et al. (2005).

Tabla 3. Composición tisular de las paletas o espaldas				
Variables	Promedios		DE	CV %
	(g)	(%)		
Peso de las paletas	668,3	-	65,5	9,8
Hueso	164,3	24,7	16,1	9,8
Músculo	404,3	60,7	27,9	7,2
Grasa total	99,6	14,6	18,1	35,2

En la Tabla 3. se observa que el porcentaje de músculo fue ligeramente inferior (60,7% VS 61,25%), el de grasa superior (14,6% VS 13,09%) y el de hueso superior (24,7% VS 22,76%) al de los corderos lechales Manchegos, Ruiz de Huidobro et al. (1994). Así mismo, la relación músculo/hueso fue semejante (2,46 VS 2,7) y la relación músculo grasa inferior (4,06 VS 5,05). Esto indica el mayor grado de engrasamiento de los corderos lechales de la raza Corriedale respecto a los manchegos ya que estos últimos son biotipo leche-carne y seleccionados por bajo engrasamiento.

CONCLUSIONES

Se concluye que las canales de los corderos lechales del ensayo presentaron mejor conformación y compacidad de la canal que los de España, no obstante, el grado de engrasamiento fue superior, deseable para el mercado argentino pero menos deseable para el español. Dadas las tendencias de las preferencias de los consumidores extranjeros por carnes más saludables y menor contenido en grasa se debería seleccionar reproductores con menor grado de engrasamiento.

BIBLIOGRAFÍA

- Calvo, C. En Ovinos. 1982. Orientación Gráfica Editora SRL. Argentina. p. 255-260.
- Cañeque, V.; Ruiz de Huidobro, F. Dolz, F.; Hernández, J. 1989. En: Producción de carne de cordero. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, España. p. 62.
- Colomer-Rocher F, Delfa R, Sierra I. 1988. INIA, 17: 19-41.
- Fisher A, De Boer H. 1994. Livestock Production Science, 38: 149-159.
- González, C.; Díza, M.; Civit, D. 2006. Efecto del sexo sobre la calidad de la canal (res) de corderos livianos de la raza Corriedale. Revista Veterinaria Argentina Vol. XXII N° 217: 502-511.
- Kirtton A H, Johnson D L. 1979. Proc. N. Zeland Society of A. Production, 39: 194-201.
- Martínez-Cerezo, S.; Olleta, J.; Sañudo, C.; Delfa, R.; Cuartielles, J.; Pardos, J.; Medel, J.; Panea, B.; Sierra, I. 2002. Calidad de carne en tres razas ovinas españolas. Efecto del peso al sacrificio. Actas de la XXVII Jornadas Científicas de la SEOC, Valencia, España. p. 288-295.
- Reglamento (CEE) n° 461/93 de la Comisión de febrero de 1993 por el que se establece el modelo comunitario de clasificación de canales de ovino. Doce n° L 49, 1993. p. 70-74.

Ruiz de Huidobro, F.; Cañeque, V. 1994. Corderos Manchegos. Composición tisular de la canal. Revista Investigaciones Agrarias. Sanidad y Producción Animal. España. 9 (I): 58-67.

Sañudo C. 2001. Curso sobre calidad de la canal y carne de bovinos y ovinos. Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNCPBA, Tandil, Argentina.

Agradecimientos: a los Señor Juan May, Juan Cicimarra y Héctor Pacalli.

Volver a: [Producción ovina de carne](#)