

ESTUDIO DE LA ELABORACIÓN DE BARBACOA EN DOS GENOTIPOS OVINOS DEL MUNICIPIO DE IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA, MÉXICO

Roberto Reséndiz Martínez¹, J. Santos Hernández Zepeda², Samuel Vargas López³, Robson Sereno⁴ y Carreón Luna L¹. 2007. Vº Congreso de Especialistas em Pequeños Ruminantes y Camélidos Sudamericanos, Mendoza, Argentina.

¹Escuela de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Benemérita Universidad Autónoma de México. 4 Sur 304, Col. Centro. Tecamachalco Puebla. CP. 75480. México. E-mail: vetuap@yahoo.com.mx.

²Instituto de Ciencias, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

³Instituto de Ciencias. BUAP

⁴EMBRAPA, Brasil

www.produccion-animal.com.ar

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

RESUMEN

El objetivo de esta investigación fue el de estudiar la elaboración de barbacoa en dos genotipos ovinos Pelibuey (P, N=5) y Criollo (C, N=5). Se estudiaron 10 ovinos del Municipio de Izucar de Matamoros, Estado de Puebla, México. Los animales fueron confinados durante 3 meses y se les dio un alimento comercial, Previo ayuno se pesaron quincenalmente para evaluar la ganancia de peso (GDP). De cada grupo se sacrificaron y procesaron para la elaboración de barbacoa dos animales registrándose las variables peso cuerpo (PV), de canal (PC), de piel (PP), de sangre (PS), de vísceras (PV), de cabeza (PCa), de corazón (PCo), de hígado (PH) y de pulmón (PPU). La barbacoa se preparó mediante procedimientos tradicionales. Los resultados mostraron una evolución de peso en el genótipo pelibuey que va desde 14,200 kg. 32, 700 kg., en el período señalado, mientras que para el genótipo criollo fue de 14, 400 a 27, 000 kg.,. No hubo diferencia significativa en el peso inicial ($p>0, 05$), pero si en peso final ($p<0, 05$). La ganancia diaria de peso fue de 205, 5 g (P) y 140, 0 g (C), siendo los rendimientos de PC de 53, 21% y 52, 70% respectivamente. Otros rendimientos fueron; 3, 66 Y 3, 7% de PS; 9, 1% y 8, 51% de PP; 3, 8% y 4, 1% de Pca; 5, 3% y 5, 0% de PCO, PH y PPU juntos y 9, 1% y 8, 1% para tracto gastrointestinal. Una vez elaborada la barbacoa, se obtuvieron 8, 980 kg y 9, 710 kg de carne en barbacoa, lo que representa el 53, 45% en genótipos pelibuey y 76, 75% en genótipos criollos. Otros subproductos fueron el consomé con 10, 28 kg y 10, 0 kg., la panza blanca 1, 400 kg y 1, 335 kg., la panza roja 2, 100 kg y 2,030 kgs. El hueso de la canal contabilizó el 13, 69% y 18, 18% (tomando como base el mismo peso de la canal). Después de la cocción el corazón, hígado y pulmón contabilizaron juntos el 3, 51% y 3, 7% para Pelibuey y Criollo. Se concluye que el genótipo ovino Pelibuey tiene un crecimiento más rápido que el genótipo ovino Criollo pero que los rendimientos en barbacoa no son tan marcados a favor del mismo genótipo.

Palabras clave: Genótipo, ovinos, peso.

INTRODUCCIÓN

El uso de los recursos genéticos de los ovinos, representa una alternativa relevante para la producción de carne. La utilización adecuada del recurso forraje, favorecerá la eficiencia del agroecosistema en beneficio de la población humana. Determinar el momento de sacrificio del animal, para obtener una canal que propicie una carne con el grado máximo de satisfacción al consumidor para este o aquel mercado, en determinado tiempo, es el punto clave para el productor y eso se refleja en la cadena. La calidad del animal depende de la cantidad y calidad de los componentes del peso vivo en unidad de tiempo en un determinado espacio, y no solo de la canal. La calidad de la carne incluye aquellas características sensoriales que hacen de esta un producto apetecible al consumo, que son aroma, color, jugosidad y terneza (suavidad) (Colomer, 1989b; Vergara e Gallego, 2000)

MATERIAL Y MÉTODOS

Se estudiaron 10 ovinos Pelibuey (P, N=5) y Criollo (C, N=5) para la elaboración de la barbacoa en el Municipio de Izucar de Matamoros, Estado de Puebla, México. Los animales fueron confinados durante 3 meses y se les dio un alimento comercial, Previo ayuno se pesaron quincenalmente para evaluar la ganancia de peso (GDP). De cada grupo se sacrificaron y procesaron para la elaboración de barbacoa dos animales registrándose las variables peso cuerpo (PV), de canal (PC), de piel (PP), de sangre (PS), de vísceras (PV), de cabeza (PCa), de corazón (PCo), de hígado (PH) y de pulmón (PPU). La barbacoa se preparó mediante procedimientos tradicionales.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados mostraron una evolución de peso en el genótipo pelibuey que va desde 14,200 kg. 32, 700 kg., en el período señalado, mientras que para el genótipo criollo fue de 14, 400 a 27, 000 kg.,. No hubo diferencia significativa en el peso inicial ($p>0, 05$), pero si en peso final ($p<0, 05$). La ganancia diaria de peso fue de 205, 5 g (P) y 140, 0 g (C), siendo los rendimientos de PC de 53, 21% y 52, 70% respectivamente (foto 1). Otros rendimientos fueron; 3, 66 Y 3, 7% de PS; 9, 1% y 8, 51% de PP; 3, 8% y 4, 1% de Pca; 5, 3% y 5, 0% de PCO, PH y PPU juntos y 9, 1% y 8, 1% para tracto gastrointestinal. Una vez elaborada la barbacoa, se obtuvieron 8, 980 kg y 9, 710 kg de carne en barbacoa (foto 2), lo que representa el 53, 45% en genótipos pelibuey y 76, 75% en genótipos criollos. Otros subproductos fueron el consomé con 10, 28 kg y 10, 0 kg. (Foto 4), la panza blanca 1, 400 kg y 1, 335 kg., la panza roja 2, 100 kg y 2,030 kgs. El hueso de la canal contabilizó el 13, 69% y 18, 18% (tomando como base el mismo peso de la canal) (foto 3). Después de la cocción el corazón, hígado y pulmón contabilizaron juntos el 3, 51% y 3, 7% para Pelibuey y Criollo.



Foto 1.- Barbacoa



Foto 2.- Descarne



Foto 3.- Hueso de la canal



Foto 4.- Consomé de la barbacoa

BIBLIOGRAFÍA

- Colomer, F. Los criterios de calidad de la canal. Sus implicaciones biológicas. In: II^o Curso Internacional sobre la Producción de ovino de carne. Zaragoza, España. 66 páginas. (mimeo). 1986b.
- Vergara, H. e Gallego, L. Composición de la canal ovina, p.125-136. In: Cañeque e Sañudo. Metodología para el estudio de la calidad de la canal y de la carne en rumiantes. Monografías INIA: Ganadería No 1. 255 páginas, 2000.

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